

Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ve Geliştirilmesi

Protection and Development of Geographically Indicated Products in Rize Province

Ahmet TAN

Öğr. Gör. Dr., Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Rize, Türkiye
ahmet.tan@erdogan.edu.tr <https://orcid.org/0000-0002-7503-2205>

Mehmet BAKIR

Öğr. Gör. Dr., Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Rize, Türkiye
mehmetbakir53@gmail.com <https://orcid.org/0000-0002-1848-9305>

ÖZET

Bu çalışmada Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneğince hazırlanan ve T.C. İçişleri Bakanlığı Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğünce desteklenen "Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ve Geliştirilmesi Projesi" verilerinden yararlanılmıştır. Proje hazırlık süreci döneminde tescil almaya hak kazanmış Rize iline ait on iki ürün proje onay ve uygulama süreçleri dahilinde on beş ürün sayısına ulaşmıştır. Rize iline ait coğrafi işaretli ürünler hakkında tescil sahibi kurum ve kuruluşlarla yapılan iş birliği protokolleri çerçevesinde faaliyetler gerçekleştirilmiş olup, sürdürülebilir bir koruma ve geliştirme altyapısı oluşturulmaya çalışılmıştır. On iki ay süreli gerçekleştirilen proje faaliyetleri ile mevcut tescil almış ürünlerin denetim ve geliştirmeye açık yönlerine ilişkin kapsamlı bir çalışma yapılmıştır. Proje çıktılarının sürdürülebilirliği ve coğrafi işaretli ürünlerin korunması ve geliştirilmesine yönelik il merkezinde, "Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünleri Koruma ve Geliştirme Merkezi" adıyla tamamen sivil toplum bilinci ile faaliyet gösterecek bir merkezin kurulması kararlaştırılmıştır. Kurulacak merkezle Rize iline ait coğrafi işaretli ürünler adına sürdürülebilir bir koruma ve geliştirme faaliyeti yanında ulusal ve uluslararası farkındalığın sağlanacağı düşünülmektedir.

ABSTRACT

In this study, the data of the "Protection and Development of Geographically Indicated Products in Rize Province" prepared by the Black Sea Science, Technology and Culture Association and supported by the General Directorate of Civil Society Relations of the Ministry of Interior were used. Twelve products of the province of Rize, which were entitled to be registered during the project preparation period, reached the number of fifteen products within the project approval and implementation processes. Activities have been carried out within the framework of cooperation protocols with registered institutions and organizations on geographically indicated products belonging to the province of Rize, and a sustainable protection and development infrastructure has been tried to be established. A comprehensive study was conducted on the aspects of the project activities carried out for twelve months and the aspects of the currently registered products that are open to inspection and development. It has been decided to establish a center in the city center with the name of "Protection and Development Center for Geographically Indicated Products in Rize", which will operate entirely with the awareness of civil society, for the sustainability of the project outputs and the development of the protection of geographically indicated products. With the center to be established, besides a sustainable protection and development activity on behalf of geographically indicated products of Rize province. It is thought that national and international awareness will be provided.

Anahtar Kelimeler

Rize, Coğrafi İşaret, Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneği

Keywords

Rize, Geographical Indication, Black Sea Science, Technology and Culture Association

Giriş

Rize; Kuzeydoğu Anadolu Bölgesinde Kaçkar Dağları ve Karadeniz kıyıları içerisinde kalan oldukça sarp bir coğrafi konumda yer almaktadır. Tarihsel süreç içerisinde pek çok uygarlık tarafından yurt edinilmiş ve bu uygarlıklardan kalma oldukça zengin bir kültürel kazanımların var olduğu bir ilimizdir. TÜİK verilerine göre 2021 yılı nüfus verilerince toplam nüfus 345662 kişi ve bu nüfusun 173430'u erkek ve 172232'si kadınlardan oluşmaktadır. Bölge nüfusunun büyük bir çoğunluğu tarımsal gelir kaynaklarına dayalı bir yaşam sürmektedir. Tarımsal faaliyetlerde tartışmasız lider ürün çay olmaya devam etmekte olup bunun yanında meyve ürünleri ve su ürünlerine dayalı gelir getirici faaliyetler de bulunmaktadır. Rize denildiğinde akla ilk gelen ürün olan çay ve çay tarımı yirminci yüzyılın ortalarından itibaren bölgede önemli ölçüde diğer tüm gelir getirici faaliyetleri baskılayan bir yapı oluşturmuştur. Çay tarımından sağlanan ekonomik kazanımlar diğer gelir getirici faaliyetleri geride bırakırken bu durum sosyokültürel değişimleri de azda olsa yol açmıştır.

Çay tarımı için gereken çay bahçelerinin yapılması için diğer tarımsal faaliyetlerin alanları daraltılmış hatta bazı tarımsal faaliyetler tamamen yok olmaya yüz tutmuştur. Bunların başında keten ve kendir türevleri tarımı ve buna bağlı keten ve kendir ipliği üretiminin azalması söylenebilir. Bunun yanında mısır ve yöresel mısır unu imalathanelerinin azalması, tekstil ürünü imalathanelerinin azalması ve yerelde üretim yerine dış alımların artması görülmüştür. Geleneksel üretim yöntemleri kaybolmasa da hammadde temininde yaşanan sorunlarla kolay elde edilebilir hammadde türlerine bağlı yeni ürünlerin bölgede kullanımı artmıştır. Bölgenin kendine has kültürel özelliklerini yansıtan ürünler ve bu ürünlerin sürdürülebilirliği açısından başta hammadde ve sonrasında kültürel imalata önem verici koruyucu tedbirler her geçen gün daha bir önem az etmeye başlamıştır (Tan,2023).

Son dönemde özellikle çay tarımında nüfus artışına bağlı başta olmak üzere gelir kaybı yaşayan bölge insanı yeniden gelir getirici başka faaliyetler arayışına girmek durumunda kalmıştır. Bu durum özellikle büyük şehirlere göçün önünü açmış yerelde kendi kendine yeten bir toplum olabilme avantajlarının kaybolmasına da neden olmuştur (Tan,2023).

Son dönemde özellikle turizm alanında yaşanan olumlu gelişmeler ile bölgeye ziyarette bulunan yerli ve yabancı turistlere yönelik yerel imalat avantajı sağlayan ürünlere yönelim artmaya başlamıştır. Bölgenin kültürel yapısını en iyi şekilde ifade etmede itici unsurun sadece çay tarımı değil, tarihsel ve kültürel özelliklerin daha belirgin olduğu bir döneme geçiş yapılmıştır. Çay tarımına yönelik çay bahçeleri, çay işleme tesisleri ziyaret alanları içerisinde elbette seçenekler dahilinde ciddi yer tutsa da seçeneklerin kendiliğince artışı açıkça gözlemlenmektedir. Bilgi ve teknoloji avantajlarını kullanmayı bilen bir toplum için farklı seçenekler denildiğinde her yerde olan değil sadece o bölgeye has ürünlerin önemini kavrama daha kolaylaşmıştır. Pek çok ziyaretçi için artık bölgeye ziyaretler öncesi bölge hakkında interaktif olarak bilgi edinme faaliyetleri zorunlu bir hazırlık evresi olmaya başlamıştır. Bu hazırlık evrelerinde yöreye özgü ifadesi en önemli konudur. Bir bölgenin ülke ya da dünyada farklılığını ortaya koyan unsurlar yöreye özgü ifadesi içerisinde yer alır. Dünya genelinde her bir yöreye özgü ifadesi karşılığında mutlak surette bir ürün veya bir hizmet sunumu karşımıza çıkar. Ürün odaklı düşünüldüğünde ürünün hammaddesi, elde edilmiş veya imalat süreçleri veya sunum ya da kullanım özellikleri yöreye özgü kavramını oluşturur. Hizmet sunumu olarak değerlendirildiğinde ise bu direkt olarak o bölgede yaşam kültürü ile özdeşleşmiş davranışları içerir (Tan,2023).

Bu bağlamda kültür ifadesi ele alındığında, kültür insanın doğa karşısında doğayla birlikte yaşamını sürdürebilmesi için ürettiği her şeydir (Güvenç,1994). Bölgenin coğrafi konumu ve coğrafi yapıya uyumlu bir yaşam sürdürebilmede kültürün oluşumu bölge özelliklerini de aslında yaşamakla birlikte düşünülmalıdır.

Kültürel coğrafya olarak ta ifade edebileceğimiz bu durumun en belirgin çıktıları yöreye özgü ürünler ve hizmet sunumu farklılığı ve bu farklılığın oluşturduğu çeşitliliktir. Bu çeşitliliği oluşturan ana etki ise o kültürün doğuşuna etki eden kaynak alan olan bölge ve bölgeye has coğrafi yapıya uyumluluk içeren yaşamsal önceliklerdir. Rize ilinde coğrafi şartlardan ötürü buğday üretiminin yapılamaması ancak buna karşın mısır yetiştirilerek buğday unu yerine mısır unu kullanımının ve mısır unundan imali gerçekleşen diğer ürünlerin elde edilmesi örnek gösterilebilir. Elbette diğer bölgelere erişim imkanlarının artması ve teknolojik yenilikler farklı ürünlerin her bölgede kullanımına olanak sağlasa da yöreye özgü denilen bu kültürel birikim farklı ürünlerin her bölgede çıkmak ve sürdürülebilirliğini sağlamakta oldukça önemlidir. Öyle ki bu ürün koruma odaklı sürdürülebilir kültür aktarımı faaliyetleri turizm gelirleri başta olmak üzere pek çok farklı kazanımlarında çıkış noktalarından birisi olacaktır (Tan,2023).

Yöreye özgü ürünlerin bir marka olarak düşünülmesinde karşımıza çıkan en önemli ifade ise Coğrafi İşarettir.

2. Literatür

Coğrafi işaret, bir malın belirli bir ülke veya bölge menşeli olduğunu belirten ve ürünün itibarının coğrafi köklerine dayandırılabilmesi için yasal işaretlerdir (Suh ve MacPherson, 2007). Yöresel ürünleri koruma altına alınmasını sağlaması nedeniyle geliştirilen coğrafi işaretleme sistemi, günümüzde tüm dünyada kabul gören ve uygulanan bir sistemdir (Sormaz, Bozkurt ve Sevinç, 2018). Bunun yanından coğrafi işaret tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret kavramı "belirli bir alandan kaynaklanan bir ürünü tanımlayan ya da kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özellikleri bakımından coğrafi kaynağına atfedilen, bir bölgeyi temsil eden sınaî mülkiyet hakkıdır" şeklinde tanımlanabilmektedir (Ilıcalı, 2005). Coğrafi işaret, genellikle belirli bölgelerde küçük çiftçiler tarafından üretilen geleneksel gıdalarla ilişkilendirilen bir kavram olarak ve yer tadı olan gıdalar için yasal bir koruma olarak çoğalmıştır (Tashiro vd., 2018). Ayrıca belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaret olarak açıklanmaktadır (Ceyhun Sezgin, 2016; Giray, Özkan ve Oran, 2012; Ertan, 2010; Nizam, 2011). Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).



6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34'üncü maddesine göre;

10.01.2017 tarihli ve 29944 sayılı, Sınai Mülkiyet Kanunu'nun 34. maddesinde "Coğrafi işaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir" şeklinde tanımlanmaktadır (Sınai Mülkiyet Kanunu). Fikri Mülkiyet Hakkının Ticaretle İlgili Yönü (Trade Related Aspect of Intellectual Property Right) Anlaşması'nda da coğrafi işaret; bir malın bir üyenin ülkesinde veya o bölgedeki bölgesel bir mahalde menşeli olduğunu belirten ve malın belirli bir kalite, itibar veya diğer özelliğinin esasen önemli olduğu coğrafi kökenine bağlanabilen bir işaret olarak tanımlanmaktadır (Dünya Ticaret Örgütü, 2023).

Coğrafi İşaret; Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler, menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilir. Gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri coğrafi işaret tesciline konu olabilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Menşe adı; Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” denir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün belirlenen coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu çerçevede menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları çok kuvvetlidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Mahreç işareti; Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere “mahreç işareti” denir. Hammaddesi veya üretim, işleme aşamalarından bir tanesi yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Geleneksel Ürün Adı; piyasa içerisinde bir ürünü tarif etmek için menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen, geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki sıralanan koşullardan en az birini sağlaması durumunda;

- Geleneksel üretim, işleme yöntemi veya geleneksel bileşimden kaynaklanması,
- Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması geleneksel ürün adı olarak tanımlanabilmektedir. Geleneksel ürün adına örnek olarak; baklava, lokum, hoşmerim ve pastırma gibi ürünler verilebilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

2. Yöntem

Bu çalışma, Rize ilinde coğrafi işaret almış ürünlerin incelendiği bir araştırma olup, coğrafi işaret hakkında alan yazın taraması yapılmış, Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneği tarafından uygulanan “Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ve Geliştirilmesi Projesi” verilerinden yararlanılarak konu ile ilgili detaylı güncel bilgilerin edinilmesinde sağlanmıştır.

Kurumsal detaylı tescil bilgilerine erişimde Türk Patent ve Marka Kurumu resmi internet sayfasında bulunan Rize iline ait veriler incelenmiştir.

Araştırmanın nedeni son yıllarda Rize ilinde coğrafi işaret almış ürün sayısında yaşanan artışla birlikte, bu ürünlerin korunması ve özellikle turizm olanakları bakımından geliştirilmesi adına proje kapsamında sürdürülebilir bir çalışmanın altyapısını oluşturacak verilerin elde edilmesidir.

Verilerin araştırma için temininde nitel araştırma yöntemi uygulamalarından olan doküman incelemesi tekniği uygulanmış ve başlıca diğer kaynaklardan istifade edilmiştir. Corbin ve Strauss’a (2008) göre doküman analizi, nitel araştırmada kullanılan diğer yöntemler gibi araştırılan konu ile ilgili bir anlayış oluşturmak, ampirik bilgi geliştirmek ve anlam çıkarmak için basılı veya elektronik materyaller gibi tüm belgelerin incelenmesi ve değerlendirilmesi amacıyla kullanılan sistemli bir yöntemdir (aktaran Kırıl, 2020:173). Bu kapsamda Haziran 2023 tarihi itibarıyla Türk Patent ve Marka Kurumunun web sitesindeki coğrafi işaretler bölümünde yer alan bilgilerden yararlanılmıştır.

3. Bulgular ve Tartışma

Karadeniz Bilim Teknoloji Derneği 2001 yılında Rize ilinde yaşayan akademisyenler ve ilin eşrafı tarafından tüzüğünde belirtildiği ifade ile bilim, teknoloji ve kültür faaliyetlerinin etkinleştirilmesi ve geliştirilmesini sağlamak ve bu konuda çalışmalar yapan kişi ve kuruluşlara destek vermek amacı ile kurulmuştur. İl genelinde özellikle yüksek öğretim kurumlarının atölye araç ve gereçleri, test cihazları, bilgisayar ve diğer donanım ihtiyaçları ile öğrencilerin ihtiyaçlarının giderilmesine yönelik faaliyetler gerçekleştirilmiştir (Tan,2023).

Bu faaliyetlerinin yanında ilin ihtiyaçlarına uygun farklı fonlama uygulamalarına yönelik teklif çağrılarında uygun proje hazırlama eğitimleri, proje hazırlama ve uygulama faaliyetleri ortaya koymuştur. Ulusal düzeyde bakanlık projeleri ve uluslararası düzeyde Avrupa Birliği Projeleri uygulamaları olarak, Rize İlinde Yaşayan Ergenlerin Risk Alma Davranışlarının Tespiti ile Madde Bağımlılığının Önlenmesi Projesi, EU-Turkey Coops to Coast - Karadeniz Kıyıları, Türk-AB Balıkçı Kooperatiflerinin İşbirliğiyle Gelişiyor Projesi, Bölgesel Organizasyonlar Türk-AB Kooperatiflerinin İşbirliğini Artırıyor Projesi ve Rize İlinde Coğrafi İşaretle Ürünlerin Korunması ve Geliştirilmesi Projesi onaylanarak il genelinde uygulanmış projelerdir (Tan,2023).

Bu çalışmada kullanılan verilerin elde edildiği proje olan Rize İlinde Coğrafi İşaretle Ürünlerin Korunması ve Geliştirilmesi Projesi 06.06.2022 tarihinde İçişleri Bakanlığı Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğünce uygulama onayı almıştır. Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneği ile 17.06.2022 tarihinde Rize Valiliği İl Sivil Toplumla İlişkiler Müdürlüğünce yapılan protokol ve proje uygulama takvimi gereğince 01.08.2022 tarihinde uygulanmaya başlanmıştır.

Makale hazırlık süreçlerine kadar geçen on bir aylık faaliyet dönemi proje uygulama esaslarına göre ve faaliyet takvimine göre gerçekleşmiş, makale hazırlama, broşür ve belge hazırlığı ve proje sonuç kitapçığı oluşturma ile nihai rapor hazırlığı ve sunumu ile tamamlanacaktır. İlgili faaliyet dönemlerinde elde edilen veriler bu çalışmaya esas tüm gereken verileri içermektedir (Tan,2023).

Proje hazırlık süreçlerinde tescil almaya hak kazanmış Rize iline ait on iki ürün proje onay ve uygulama süreçleri dahilinde on beş ürün sayısına ulaşmıştır.

Buna bağlı olarak tescil sahibi proje başvuru sürecinde on iki tescilli ürün (Rize Bezi-Feretiko, Anzer Balı, Rize Simidi, Rize Enişte Lokumu, Rize Baston Ekmek, Derepazarı Pidesi, Hemşin Çorabı, Rize Çayı, Rize Kavurması, Rize Muhlması, Rize Pepeçurası ve Çayeli Kuru Fasülye Yemeği) ve sekiz tescil sahibi kuruluş (Rize Valiliği İl Sosyal Etüd ve Proje Müdürlüğü, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Rize Belediyesi, Derepazarı Belediyesi, Hemşin Belediyesi, Rize Ticaret Borsası, Rize Ticaret ve Sanayi Odası, Çayeli Ticaret ve Sanayi Odası) bulunmaktadır.

Proje onay sürecinde iki yeni ürün (Çayeli Koloti Peyniri, Ayder Balı) ve iki yeni tescil sahibi (Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, S.S.Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Tarımsal Kalkınma Kooperatifi) kuruluşu projeye dahil edilmiştir.

Ayrıca proje uygulama süreçleri içerisinde bir yeni ürün (Cimil Çorabı) ve bir yeni tescil sahibi (İkizdere Kaymakamlığı) kuruluşunda katılımı ile on beş ürün ve on bir tescil sahibi kuruluş Rize ilinde ile ait Coğrafi İşaretle Ürünleri ve Tescil Sahibi Kuruluşları oluşturmuştur (Tan,2023).

Tablo 1 Rize İline Ait Coğrafi İşaretli Ürünler

Sıra No	Coğrafi İşaretin Adı	Dosya Numarası	Başvuru Tarihi	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Türü
1	Anzer Balı	C2019/199	2.12.2019	676	16.02.2021	Menşe Adı
2	Ayder Balı	C2019/116	2.09.2019	1081	15.04.2022	Menşe Adı
3	Cimil Çorabı	C2022/000097	8.03.2022	1331	30.01.2023	Mahreç İşareti
4	Derepazarı Pidesi	C2017/033	26.04.2017	324	30.01.2018	Mahreç İşareti
5	Hemşin Çorabı	C2021/000111	10.03.2021	841	9.08.2021	Mahreç İşareti
6	Rize Baston Ekmek	C2018/085	26.03.2018	439	26.06.2019	Mahreç İşareti
7	Rize Bezi (Feretiko)	C2005/006	31.03.2005	98	20.08.2008	Mahreç İşareti
8	Rize Enişte Lokumu	C2020/202	20.07.2020	773	26.05.2021	Mahreç İşareti
9	Rize Kavurması	C2017/242	27.12.2017	462	15.10.2019	Mahreç İşareti
10	Rize Muhlaması	C2018/210	22.11.2018	704	26.03.2021	Mahreç İşareti
11	Rize Pepeçurası	C2018/211	22.11.2018	703	26.03.2021	Mahreç İşareti
12	Rize Simidi	C2017/196	15.11.2017	410	24.01.2019	Mahreç İşareti
13	Rize Çayı	C2017/110	15.08.2017	707	26.03.2021	Menşe Adı
14	Çayeli Koloti Peyniri	C2020/411	20.11.2020	1199	24.08.2022	Menşe Adı
15	Çayeli Kuru Fasulye Yemeği	C2017/036	27.04.2017	312	2.01.2018	Mahreç İşareti

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.



Anzer Balı



Ayder Balı



Cimil Çorabı



Derepazarı Pidesi



Hemşin Çorabı



Rize Baston Ekmek



Rize Bezi (Feretiko)



Rize Enişte Lokumu



Rize Kavurması



Rize Muhlaması



Rize Pepeçurası



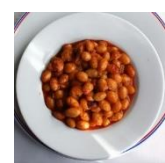
Rize Simidi



Rize Çayı



Çayeli Koloti Peyniri



Çayeli Kuru Fasulye Yemeği

Tescilli gerçekleştirilmiş on beş ürünün, dört adeti (Anzer Balı, Ayder Balı, Rize Çayı, Çayeli Koloti Peyniri) Menşe Adı diğer on bir ürünün ise (Cimil Çorabı, Derepazarı Pidesi, Hemşin Çorabı, Rize Baston Ekmek, Rize Bezi (Feretiko), Rize Enişte Lokumu, Rize Kavurması, Rize Muhlaması, Rize Pepeçurası, Rize Simidi, Çayeli Kuru Fasulye Yemeği) Mahreç İşareti ile tescilli sağlanmış bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Tablo 2 Rize İline Ait Coğrafi İşaretli Ürünlerin Ürün Grupları

Sıra No	Coğrafi İşaretin Adı	Ürün grubu	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren
1	Anzer Balı	Bal	Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
2	Ayder Balı	Bal	Sınırlı Sorumlu Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
3	Cimil Çorabı	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri	İkizdere Kaymakamlığı
4	Derepazarı Pidesi	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Derepazarı Belediyesi
5	Hemşin Çorabı	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri	Hemşin Belediyesi
6	Rize Baston Ekmek	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Rize Belediyesi
7	Rize Bezi (Feretiko)	Dokumalar	Rize Valiliği
8	Rize Enişte Lokumu	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Rize Belediyesi
9	Rize Kavurması	İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	Rize Ticaret Borsası
10	Rize Muhlaması	Yemekler ve çorbalar	Rize Ticaret ve Sanayi Odası
11	Rize Pepeçurası	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Rize Ticaret ve Sanayi Odası
12	Rize Simidi	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Rize Belediyesi
13	Rize Çayı	Diğer ürünler	Rize Ticaret Borsası
14	Çayeli Koloti Peyniri	Peynirler	Çayeli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
15	Çayeli Kuru Fasulye Yemeği	Yemekler ve çorbalar	Çayeli Ticaret ve Sanayi Odası

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023.

Rize iline ait coğrafi işaretli ürünlerin ürün tanımları ve ayırt edici özellikleri;

Anzer Balı; Anzer Yaylasındaki en dar yeri 4 km, en geniş yeri 9,5 km olan, 1750 m rakımdan 3150 m rakıma kadar ulaşan, yaklaşık 13 km uzunluğundaki bir vadide üretilen çiçek balıdır. Tüketicilere süzme bal olarak sunulur.

Ayrı ve korunaklı bir bölge olarak, U biçimli bir vadi olan Anzer Vadisinin Anzer Balı üretimi yapılan yerlerinin doğu, batı ve güney yönlerinden 3000 metreyi geçen yüksek dağ silsileleri ile çevrili olması, doğal bir ekosistem oluşturur ve etrafındaki yerlerden iklim, flora ve diğer doğal özellikleri bakımından farklılaşır. Bu farklılıklar ise nektar ve bala yansır.

Endemik bitkiler de dâhil olmak üzere zengin bitki çeşitliliğine sahip olan Anzer Yaylasının bitki örtüsü alpiniktir.

Doğal bir ekosistemde üretilen Anzer Balının ayırt edici özelliği; Fabaceae familyasının üyeleri olan dominant polenlerden Asteraceae, Boraginaceae (*Myosotis*), Poaceae, Rosaceae, Geraniaceae ve Lamiaceae bitki çiçek polenlerinin bulunması ancak *Castanea sativa* ve *Rhododendron ponticum* bitki çiçeği polenlerinin kesinlikle bulunmamasıdır. Anzer Balının temel ayırt edici özelliği *Myosotis* polenlerinin minör (%3 - %15 arası) veya nadir (%3 den az) olarak bulunmasıdır. Anzer Balı polen sayısı TPS-10 >1.000.000 değerinde olmaz ve katkı polen içermez.

Anzer Balının üretiminde; hastalıklara karşı dayanıklı ve kuvvetli olması, soğuk ve sisli havalarda bile uçuş kabiliyetinin bulunması ve dilinin diğer arı ırklarından daha uzun olması nedenleriyle Kafkas ve Kafkas melezi ırkı arılar kullanılır.

Soğuk ortamda kristalize olarak kremi bir hal alan Anzer Balının nem miktarı %20'nin altındadır. Anzer Balında bulunan sakkaroz, fruktoz ve glukoz şekerlerinin toplamı, prolin, fruktoz/glukoz oranı, suda çözünmeyen madde miktarı, serbest asitlik değeri, elektrik iletkenliği, diastaz sayısı, vb. değerler Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğinde belirtilen değerleri sağlar (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Ayder Balı; coğrafi sınırdaki çiçeklenme sezonuna bağlı olarak kestane balı ve multifloral çiçek balı olmak üzere iki çeşittir. Kestane balı ağırlıklı olarak Hala Deresi civarından elde edilir. Rengi çiçek balına göre daha koyu olup içeriğinde, coğrafi sınıra özgü çiçeklerden bir miktar polen bulunabilir. Çiçek balı ise, ağırlıklı olarak Kaçkar Dağlarına kadar olan yerlerden elde edilen açık renkli baldır. İçeriğinde, coğrafi sınıra özgü kestane polenleri bulunabilir.

Ayder Balı üretiminde; uzun dilleri sayesinde, derin tüplü çiçeklerin de nektarlarından yararlanabilen Kafkas melezi ırkı arıları kullanılır. Ayder Balının melissopalinolojik yapısında; dominant olarak *Castanea sativa* taksonunun polenleri, sekonder olarak da *Trifolium repens*, *Lotus corniculatus* ve *Coronilla orientalis* taksonlarına ait polenler bulunur.

Coğrafi sınırdaki üretilen ballarda; kestane poleni dominant olarak bulunuyorsa "kestane balı"; dominant bitki poleni yoksa ve bitki polenleri sekonder, minör ve eser bitki polenlerinden oluşuyorsa "çiçek balı" olarak tanımlanır. Kestane poleni için dominantlık oranı % 90'ın üzeridir.

Coğrafi sınırdaki arıcılığın tarihi eskiye dayanmakta olup yöre halkının önemli geçim kaynaklarından. Coğrafi sınırdaki su kaynaklarının çok olması, çiçekli bitki örtüsü ve yoğun ormanlık alana sahip olması nedeniyle çiçeklenme süresi uzundur. Coğrafi sınırın bu yapısı, arıların beslenme ihtiyacını da karşılar (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Cimil Çorabı; beş adet çorap örme şişleri kullanılarak düz örgü ile örülen çoraptır. 4 adet 2'li ve 4 adet 4'lü olmak üzere 8 adet ajur lastik içerir. Ajur lastikler çoraba esneklik vererek uzun olmasına rağmen giyme kolaylığı sağlar. Düz, desenli, renkli desenli ve ajur örgü tekniği kullanılır. Desenler, çorap örülürken yardımcı iplik atışı tekniği ile işlenerek oluşturulur.

Cimil Çorabının üretiminde eskiden koyunyünü iplik kullanılırken günümüzde, yün ipin yanı sıra sentetik, akrilik veya bunların karışımı iplik de tercih edilir. Cimil Çorabında coğrafi sınıra özgü desen ve figürler kullanılır. Eskiden çorabın zemin rengi (ana renk) olarak sadece kırmızı renk tercih edilirken günümüzde başka renkler de kullanılmaktadır. Çorabın desen ve figürleri, "pulluk" olarak adlandırılan yeşil, mavi vb. renkli iplerle yapılır. Pulluk ipleri, çorap ipine oranla daha incedir.

Cimil Çorabının geçmişi eskiye dayanır. Cimil Köyünün geleneklerinde ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdaki her çeyiz sandığında en az 10-15 çift Cimil Çorabı bulunur. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı vardır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Derepaşarı Pidesi; Rize ili Derepaşarı ilçesinde 50 yıldan fazladır yapılmakta olup kullanılan malzemelerin doğallığı, üretim tekniği ve pide ustalarının mahareti ile günümüze ulaşmıştır. Tadinın değişmemesi için kesilmeden servis edilen Derepaşarı Pidesi peynirli, açık kıymalı, kapalı kıymalı, karışık, kavurmalı, sade (kuru) pide olmak üzere altı şekilde yapılır. Yapımında katkısız tereyağı ve doğal kaynak suyunun kullanılması Derepaşarı Pidesine ayrı bir lezzet katmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Hemşin Çorabı; genellikle koyunyünü ve keçi kılından yapılan iplerle ve 2,5-3 numara 5 adet şiş kullanılarak üretilir. Geleneksel Anadolu motifleri ve doğadaki unsurlardan oluşan motifler kullanılır.

Orta Asya'dan Türk boylarından olan Hemşinliler, folklorik özelliklerini günümüze kadar taşımışlardır. Hemşin Çorabı da bunlardan birisi olup 1879 ve 1881 tarihli Trabzon Vilayeti Salnamesinde "Hemşin nahiyesinde yün çorap vb. ürünlerin imal olunarak her tarafa nakil ile satılır." bilgisi bulunur. Bu durum Hemşin Çorabının coğrafi sınır ile özdeşleştiğini ve ün bağını gösterir.

Hemşin Çorabının karakteristik renkleri kırmızı, mavi, yeşil ve beyazdır. Ayrıca motiflerin belirgin olabilmesi için kontrast renkler seçilir. Genellikle zeminde beyaz ve sarı gibi açık renkler, motiflerde baskın ve koyu renkler kullanılır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Rize Baston Ekmek; Nesiller boyu Rize'de üretilmekte olan Rize Baston Ekmek, hamurunun üretilmesi, şekillendirilmesi ve pişirilmesi ustalık gerektiren bir ekmektir. Rize ili nemli bir iklime sahiptir ve havadaki nem oranı hamur işi ürünlerde mayalanma miktarı ve pişme süresinde değişkenliğe sebep olur. Rize Baston Ekmek, bu iklim şartlarında kalitesini koruyabilmesi ile ünlenmiştir.

Rize Baston Ekmek, ince uzun rulo şeklinde ve dikdörtgen olup, üçer dörder adet birleşik şekilde pişirilir. Özellikle usta el işçiliği ile şekillenmesi ve "pasa" adında özel kürekle pişirilmesi ekmeğin belirgin özelliklerindedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Rize Bezi (Feretiko); Ürün kendir ipliği kullanılarak, 18-20 tel/cm sıklıkta el tezgahlarında 45,60,90 ve 120 cm enle dokunan el dokuma ürünlerdir. Ürün pamuk ipliği ile melez dokumalar olarak ta üretilmektedir. Ev tekstili, giyim ve dekoratif ürün oluşturmada kullanılan yüzeyleri oluşturur (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Rize Enişte Lokumu; Rize ilinde uzun yıllardır düğünlerde davetliler için hazırlanan ve ayrıca düğün sonrasında damada gönderilen bohça içinde yer alan uzunluğu 15 cm, kalınlığı 2 cm ve ağırlığı 130 (±5) g olan rulo şeklindeki kurabiyedir. Tereyağı, buğday unu, toz şeker, su, kabartma tozu, yumurta ve limon kullanılarak üretilir.

Geçmiş 1800'lü yıllara dayanan Rize Enişte Lokumu, Rize ilinin sadece mutfak kültüründe değil, evlenme gelenekleri arasında da önemli bir yere sahiptir. Rize Enişte Lokumu; düğün merasimleri sırasında hazırlanan damat bohçası içinde yer alır ve gelinin baba evine her gidişinde yine bohça içinde damat evine gönderilir.

Eskiden sadece evlerde üretilen bu ürün günümüzde ticari amaçla üretilmekte ve ilgi görmektedir. Rize Enişte Lokumunun üst tarafı altın kahverengidir. Alt tarafı diğer üç yönüne göre daha fazla kızardığı için bu bölümde renk daha koyudur. Zemini düz, üstü çok hafif kabarık, kabarık pişme sırasında doğal olarak meydana gelir. Ürünün şekli verildikten sonra fırına atılmadan önce üst tarafın uçlara yakın bölümüne ve orta kısma yaklaşık birer santim arayla enine çizikler atılır. Bu çizikler keskin birer hat oluşturur (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Rize Kavurması; 1900'lü yılların başından itibaren büyükbaş hayvanların etlerinin kuşbaşı büyüklüğünde doğandıktan sonra içinde büyükbaş hayvanın yağı eritilmiş kazanlarda sadece tuz ilavesiyle pişirilmesiyle elde edilen ve teneke veya rulo ambalajda saklanan yöresel üründür.

Rize Kavurması yapımında; ağırlığı 150 kg'ın altında olmayan, randımanı yüksek, dişi simental veya holstein cinsi 4-6 yaş arası hayvanların eti kullanılır. Rize'ye canlı olarak getirilen hayvanlar burada kesilir. Rize Kavurması ayırt edici özelliğini; ete hiçbir katkı maddesi ilave edilmeden, kendi yağıyla uzun süre sadece tuz ilavesiyle pişirilmesiyle kazanır. Bu şekilde uzun süre pişmesi, Rize Kavurmasının yağını muhafaza etmesini ve yumuşak olmasını sağlar (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Rize Muhlaması; Rize Muhlamasının üretiminde yörede "koleti peyniri" olarak da adlandırılan kolot peyniri, tereyağı, mısır unu, tuz ve su kullanılır.

Rize Muhlaması, gıda ile temasa uygun bakır sahadında ve tahta kaşık kullanılarak üretilip sıcak olarak servis edilen yöresel bir yemektir.

Rize'de uzun yıllardır üretilen ve yörenin düğün yemekleri arasında yer alan Rize Muhlamasının, coğrafi sınırla ün bağı bulunur (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Rize Pepeçurası; Latince adı Vitis Vinifera Labrusca olan kokulu İsebella çeşidi üzüm, mısır unu, buğday unu, mısır nişastası, toz şeker ve su kullanılarak üretilen ve muhallebiye benzeyen yöresel tatlıdır. Rize'de uzun yıllardır üretilen Rize Pepeçurasının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Rize Pepeçurası, hasat döneminde yaş üzümünden üretilir. Üretimin hasat dönemi dışında da devam ettirilebilmesi için; eylül ayının sonunda hasat edilen İsabella çeşidi üzümler derin dondurucuda muhafaza edilir.

Ayrıca ezilen üzümlerin kaynatılıp süzülmesiyle elde edilen üzüm suyu da konserve olarak derin dondurucuda muhafaza edildikten sonra Rize Pepeçurası üretiminde kullanılır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Rize Simidi; un, maya, tuz, su ve kokulu siyah üzümün pekmezi kullanılarak yapılan ve haşlandıktan sonra fırınlanan bir simit çeşidi olup, tarihinin 1930'lü yılların öncesine dayandığı bilinmektedir. 5 Ağustos 1939 tarihli Rize Yerel Gazetesinde Rize Simidiyle ilgili Belediye tarafından alınan meclis kararında Rize Simidinin ağırlığı, fiyatı vb. hususlara ilişkin düzenlemeler yer almıştır. Rize'de yaşayan 63-91 yaş aralığındakilerle yapılan mülakatlardan ürünü çocuk yaşlarından beri bilip tükettikleri ve ürünün daha eskiye giden bir tarihinin olduğu anlaşılmıştır.

Rize Simidinin ülkemizde diğer illerde üretilen simitlerle karşılaştırıldığında ayırt edici özellikleri; susamsız yapılışı, pişirilmeden önce yörede yetişen kokulu üzümünden yapılan bir pekmeze batırılması, üzüm pekmezinin ürünün her tarafının eşit şekilde pişmesini sağlaması, ürünün fırınlanmadan önce kısa süreli haşlanması ve çam ya da kestane ağacından yapılan 'pasa' denilen tahtalarda dinlendirilmesidir.

Rize ili çok yağış alan nemli bir iklime sahip olup, havadaki nem oranı hamur işi ürünlerde mayalanma miktarı ve pişme süresinde olumsuz etkilemekte, üründe değişkenliğe sebep olmaktadır. Rizeli simit ustaları, bu iklim şartlarında pişirdikleri ürünün kalitesini koruyabilmeleri ile ünlenmiştir. Ayrıca Rize'de her simit fırınının simitleri farklı renkte ipe 25'erli veya 50'şerli olarak dizerek piyasada satma geleneği, geçmişten beri simit ipinin renginin tüketici tarafından fırının markası olarak algılanmasını sağlamıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Rize Çayı; Çay (*Camellia sinensis*), çaygiller (*Theaceae*) familyasından nemli iklimlerde yetişen, yaprak ve tomurcukları içecek maddesi üretmekte kullanılan bir tarım bitkisidir.

Siyah çay; çay bitkisinin yaprak, tomurcuk ve yumuşak saplarından tekniğine uygun işlemler ile soldurma, kıyırma, oksidasyon ve kurutma sonucu elde edilen üründür. Siyah çay sınıfına giren Rize Çayının kendine özgü tat, koku, renk ve aromasının ortaya çıkmasında aşağıdaki etmenler etkilidir.

1. Rize'de yetişen çay bitkisi çeşidi (biyolojik etmenler)
2. Rize'nin iklim, toprak, topoğrafya ve çevre koşulları (coğrafi etmenler)
3. Çay bitkisinin Rize'de yetiştirilmesinden hasadına kadar uygulanan tarımsal teknikler (agroteknik etmenler)
4. Siyah çay işleme tekniği

Rize Çayı en temel karakteristik özelliklerini iklim koşullarından alır. Rize'de denize paralel olan dağlar, sahilden en yüksek noktada 3937 m'ye kadar uzanır. Rize kıyından yaklaşık 750 m yüksekliğe kadar geniş yapraklı, 800-1400 m yükseklik arasında karışık ve 1600 m'den sonra iğne yapraklıların hakim olduğu ılıman yağmur ormanlarıyla kaplıdır. 2000-2200 m yükseklikten sonra alpin çayırlar ve 2400 m'yi aşan bölümlerinde de buzul göllerinin yer aldığı bu ekosistem biyolojik çeşitlilik açısından son derece zengindir. Rize'nin jeolojik ve iklimsel koşulları çaya, kendine özgü bir nitelik kazandırır.

Çay yaprağının koparıldığı andan itibaren bozulmaya başlamasından dolayı, toplanmış yaş yaprakların çay işleme tesisine hızlıca getirilmesi ve işleme sürecinin başlaması gerekir. Bu nedenle, çay yetiştirme sahaları ve çay işleme tesisleri aynı coğrafi bölgede olmalıdır. Böylelikle Rize'de toplanan yeşil çay yaprakları, hızlıca ildeki çay işleme merkezlerine ulaştırıldığında, kaliteli siyah çay elde etmek mümkün olur. Ayrıca, yaş çay yaprağının işlendiği tesisin bulunduğu yerin iklimi çayın işleme sırasındaki biyokimyasal süreçleri ve bunları kontrol eden parametreleri de etkilediğinden, Rize Çayı işlenirken yöreye özgün bir ürün haline gelir. Bir başka deyişle işlenecek çay bitkisinin içeriği (genetik ve yetiştirme ortamı koşullarıyla çay bitkisinde oluşan biyokimyasal farklılıklar), işleme tesisinin çevresel ortamı (çay işletmesinin yörenin iklimik özelliklerinden etkilenmesi) ve tüketicinin tat ve aroma tercihi çay işleme koşullarını etkileyerek siyah çayın renk, burukluk, parlaklık, koku ve aromasının yöreye özdeşleşmesini sağlar. Bu nedenle Rize Çayı, yetiştiği ve işlendiği ortamın ekolojik ve iklimik koşulları ile çay işleme kültüründen etkilenerek kendine özgü aroma ve tadına ulaşmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Çayeli Koloti Peyniri; Rize ili Çayeli ilçesinin yüksek köy, yayla ve meralarındaki bitkiler ve çeşitli yem bitkilerinden oluşan otlar ile beslenen jersey ırkı ve melezi ineklerin sütünden elde edilen peynirdir. Çayeli Koloti Peyniri kirli beyaz renkte, yayvan ve incedir.

Çayeli Koloti Peynirinin yağ oranı %5-12 arasında olup az yağlı peynir sınıfındadır. Kuru madde oranı %45- 52, protein oranı %27-40 ve tuz oranı %1,4-5,2 arasındadır.

Koloti, Çayeli'nin yüksek kesimlerinde yetişen çam ağaçlarının gövdesinden belirli boyutlarda kesilerek içi yuvarlak şekilde oyulan, alt kısmında su tahliye deliği olan kaptır. Yöre halkı peyniri, bu kaplarda olgunlaştırır. Peynir odunsu aromasını bu kaptan alır. Bu nedenle bu peynir koloti peyniri olarak adlandırılır.

Geçmişte yaklaşık olarak 200 yıl öncesine dayanan Çayeli Koloti Peynirinin üretiminde kullanılan sütler; başta Senoz Vadisi olmak üzere Çayeli'nin yüksek rakımlı köy ve yaylalarında ve meralarda otlayan hayvanların sütlerinden elde edilir. Çayeli'de orman alt sınırı olan 2100 metre sonrası alp çayırlarına rastlanır. Bu kuşak içinde bodur çalı ve otsu bitkiler formasyonu hakimdir. Buna ek olarak Çayeli'nin arazi yapısı dik ve engebelidir.

Çok yağış alması ve dolayısıyla zengin yeraltı su kaynaklarına sahip olması, Çayeli'nin bitki örtüsünün tüm yıl boyunca yeşil kalmasını sağlar. Yüksek bölgelerde yetişen bitkiler soğuk hava şartlarına dayanıklılık ve mukavemet kazanabilmek için yapraklarını daraltıp kalınlaştırır. Çayeli bölgesinde hayvanlar yılın büyük kısmında taze bitkilerle beslenir ve bu hayvanların sütleri de Çayeli Koloti Peynirine taze, çimensi aromasını kazandırır.

Çayeli Koloti Peynirinin üretimi için; coğrafi sınırdaki beslenen jersey ırkı ve melezi ineklerin sağımı yapılır. Toplanan sütler süzülür. Separatörden geçirilerek kaymağı alınır. Kaymağı alınan süt, kazanlar içerisinde bir süre olgunlaştırılır. Olgunlaştırma süresi hava sıcaklığına bağlı olarak yarım gün ile bir gün arasında değişir. Olgunlaştırmada ölçü, sütün 40-45 °C'ye ısıtıldığında kesilmesi, yani pıhtılaşmasıdır. Sütün olgunlaşmasının tamamlandığı, bir su bardağı sütün bir tavada kısık ateşte ısıtılması ile tespit edilir. Kesilme işlemi gerçekleşmiş ise bekletme süresinin yeterli olduğu anlaşılır. Mayalanma için hazır olan süt, kısık ateşin üzerine konur ve ısıtmaya başlanır. Ek bir yöntem olarak süt, bekletilmeden 30 °C'ye ısıtıldıktan sonra endüstriyel peynir mayası ile mayalanarak kesilmesi sağlanabilir. Peynir mayası, 20 litre süt için 20 ml olarak eklenir. Kazandaki süt kısık ateşte ısıtmaya devam ederken, gıda ile temasa uygun bir tahta kaşık ile karıştırılır. Ekmek hamuru kıvamına gelen peynirden yumruk büyüklüğünde bir parça kopartılarak süzme bezinin içinde el ile ezilerek suyunun çıkması sağlanır. Ezilen peynir yaklaşık 50-55 °C'de bulunan kazandaki peynir altı suyuna daldırılıp yoğrulur ve dışarıda el ile süzülür. Süzülen peynir kazandaki peynir altı suyu 60-65 °C'ye ulaştığında ikinci kez kazana konur, yoğrulur ve el ile süzülür. Bu işlem üçüncü ve son kez, kazandaki peynir altı suyu sıcaklığı 73-75 °C'ye ulaştığında tekrarlanarak peynir haşlanır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan peynir, her 100 g peynir için 1,5 g tuz olacak şekilde tuzlandıktan sonra koloti kabına konur. Peynir çam koloti kabına konulduktan sonra en az 3 ay boyunca 10 °C altındaki sıcaklıkta temiz kuru ve güneş ışığı görmeyen yerlerde muhafaza edilir. Koloti kabından çıkarılan Çayeli Koloti Peyniri gıda ile temasa uygun ambalajlar ile ambalajlanır ve 10 °C sıcaklığın altında serin kuru yerlerde muhafaza edilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Çayeli Kuru Fasulye Yemeği; ilçeye özgü yapımı ve sunum şekli ile Çayeli'ne ve köylerine has yemek özelliği ile 1980'li yıllardan beri ülkemizin pek çok yerinde bilirliliği olan bir yemektir.

Geleneksel kuru fasulye yemeğinden farklı yapımı ve tadı ile farklılaşmıştır. Yemeğin yapımında TS 141 nolu Kuru Fasulye Standardında belirtilen kalite özelliklerine göre Sınıf-I'e giren, beyaz renkte, yuvarlak şekilli ve büyük taneli olarak tarif edilen "şeker" çeşidi, boy özellikleri açısından "A(büyük)" yani göz açıklığı 8 mm olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan tanelere sahip fasulye ve dana veya tosun eti kullanılır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Tescil almış ürünlerde ilk tescilin Rize Bezi (Feretiko) için alındığı ve son tescil alan ürün olan Cimil Çorabının olduğu, Rize Bezi (Fretiko) tescilinin 2008 yılında ve sonraki tüm ürünlerin ise bu tescilden on yıl sonra başladığı görülmektedir. Yaklaşık on yılı aşkın bir süre herhangi bir tescilin olmaması ve sonrasında on dört tescilin son beş yıl içinde gerçekleşmesi, geçtiğimiz beş yıllık süreçte bölgede coğrafi işaretle tescil işlemlerine verilen önemi göstermektedir. Tescil sahibi kuruluşların büyük çoğunluğunun kamu kurumu niteliğinde kuruluşlar olması, kamu kurumlarının bölgesel ürünlerin tescilli konusunda daha etkin bir uygulama gerçekleştirdiklerini ortaya koymaktadır. Bunun en önemli nedeni ise kültürel değerlerin özellikle uluslararası platformlarda korunmasına adına ve tescil işlemleri ve koruma tedbirlerinin bir devlet politikası haline gelmiş olmasıdır. Farklı ülkelerce aslen Türk kültürüne ait birtakım ürünlerin uluslararası tescil başvurularının haksız rekabete yol açmasının engellenmesi adına da öncelikle ulusal tescil sonrasında da uluslararası tescil oldukça önemlidir. Ülkemizde her ilin kendine özgü ürünleri hakkında coğrafi işaretle ilgili ciddi çalışmaları bulunmakta ve bunlara ilaveten uluslararası tescil süreçleri tamamlanmış ve devam etmekte olan ürünleri de bulunmaktadır. Rize ilinde ulusal tescil süreci coğrafi işaretle tamamlanmış ve uluslararası tescil süreçleri başlatılmış ürün ise Rize Çayı'dır (Tan,2023).

Bunun yanında halen başvuru sürecinde olan ve Türk Patent Kurumunda onay işlemleri süren dokuz adet (Derepazarı Mandalinası, Hemşin Tulumu, Karayemiş Kurusu, Rize Demir Elması, Rize Etili Kara Lahana Sarması, Rize Kokulu Üzüm Pekmezi, Rize Kokulu Üzümü, İyidere Mandalinası, İyidere Pileki Taşı) Rize iline ait ürün başvurusu bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Proje kapsamında gerçekleştirilen İş birliği Protokolü uygulamaları ile tüm tescil sahibi kuruluşlar ile protokoller imzalanarak proje ekibince gerçekleştirilecek faaliyetlerde tescil sahibi kuruluşlarla gereken durumlarda ortak hareket etme kararı alınmıştır (Tan, 2023)

Proje faaliyetleri hakkında bilgilendirilen tescil sahibi kuruluşlar mevcut ürünleri ve tescil şartları konusunda proje ekibince bilgilendirilmiş ve Denetim Mercii Kurulları hakkında bilgiler vermişlerdir. Mevcut kurulları hakkında alınan bilgilerce kurul listeleri oluşturulmuş, proje ekibince bağımsız ve gönüllü olarak denetim faaliyetlerine katılımların sağlanabileceği ifade edilmiştir. Tüm tescil sahibi kuruluşların Denetim Mercii Kurullarına denetim faaliyetleri ve rapor hazırlık süreçleri hakkında bilgilendirme etkinliği düzenlenmiştir. Denetim Mercii Kurullar ve tescil sahibi kuruluş temsilcileri ile bölgede bulunan yükseköğrenim kurumu öğrencilerinin de katılımının sağlandığı bilgilendirme etkinliğinde denetimlerin nasıl yapılacağı raporların oluşum süreçleri ve önceki denetim uygulama örnekleri üzerinden bilgiler aktarılmıştır. 2022 yılı son döneminde yapılan etkinlikle 2023 yılı denetimlerine kurulların hazır olmaları sağlanmış olup 2023 yılı ilk çeyreğinde denetim gerçekleştirecek tescil sahibi kuruluş denetimlerine proje ekibinin katılım sağlaması kararlaştırılmıştır (Tan,2023).

Tescil sahibi kuruluşlarca 2023 yılı ilk çeyreğinde yapılan denetim faaliyetlerine proje ekibinin katılımı sağlanarak, sektör temsilcisi kuruluşlara proje hakkında bilgilendirmelerde bulunulmuştur. Özellikle sürdürülebilirlik adına sadece tescil sahibi kuruluşların değil sektör temsilcilerinin de yapabilecekleri hakkında bilgiler verilmiştir. Projenin sürdürülebilirlik adına gerçekleştireceği "Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünleri Koruma ve Geliştirme Merkezi" kurulumunda sektör temsilcisi olarak yer almayı düşünen kuruluşlarla İş birliği Protokolleri imzalanmıştır. Aynı zamanda sektör temsilcilerine proje faaliyetlerinden olan 2023 yılı ilk çeyreğinde yapılan denetim faaliyetleri çıktılarının değerlendirileceği Rize Birinci Coğrafi İşaretli Ürünler İstişare Toplantısı ve Ürün Pazarlama ve Satış Konferansı hakkında bilgilendirmeler yapılmıştır. 2023 yılı mayıs ayı içerisinde gerçekleştirilen etkinliğe tescil sahibi kuruluş temsilcileri, denetim kurulları üyeleri ve sektör temsilcilerinin katılımı sağlanmış olup, fikir alışverişi ve ortak karar alma stratejilerinin tespiti için etkinlik düzenlenmiştir. Etkinlikte tescil sahibi kuruluş ve denetim faaliyetleri örnekleme olarak, Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden Ziraat Mühendisi Serdar GÖKÇE'nin "Kamu Kurumlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Katkısı" başlıklı sunumu ile Anzer Balı ve Denetim Faaliyetleri konusunda bilgilendirmelerde bulunulmuştur. Etkinliğin konferans bölümünde Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu öğretim elemanı Öğr. Gör. Dr. Mehmet BAKIR tarafından "Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri" başlıklı sunumu ile Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bölge Ekonomisine Katkıları ile Pazarlama, Satış ve Marka Bilinci hakkında bilgilendirmelerde bulunulmuştur. Gerçekleştirilen etkinlikte ortak stratejiler olarak ürün güvenilirliği konusunda Anzer Balı örneğinde gerçekleştirilen faaliyetlerin kapsamlı bir şekilde kurulması planlanan "Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünleri Koruma ve Geliştirme Merkezi" tarafından geliştirilerek diğer ürünlerce de kullanılabilir hale getirilmesi fikir birliği sağlandı. Ayrıca "Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünleri Koruma ve Geliştirme Merkezi" nin proje yürütücüsü olan Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneği tarafından belirlenecek koordinatör tarafından faaliyetlerine devam etmesi kararlaştırıldı. Tamamen sivil toplum bilinciyle hareket edecek olan merkezin özellikle denetim faaliyetlerine gözlemci olarak katılım sağlaması, coğrafi işaretli ürünler hakkında yerelde ve ulusal düzeyde etkinliklerde ürün tanıtımı bilgilendirme ve sürdürülebilir bir koruma ve geliştirme faaliyeti çalışmaları yapması fikir birliğine varıldı.

İnteraktif platformlarda bölge ürünlerinin tanıtımı konusunda proje internet sitesinin (www.cirize.org) proje bitimine Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünleri Koruma ve Geliştirme Merkezi internet sitesi olarak kullanımı devam edecektir (Tan,2023).

Sonuç ve Öneriler

Coğrafi işaretli ürünler hakkında mevcut kaynağın belirlenmesi ve özellikle yerel ve geleneksel ürünleri markalaştırmak ve korumak için bazı yasal düzenlemelere gidilmiştir (Köşker, 2020; Meral ve Şahin, 2013). Sadece bir bölge genelinde değil ulusal düzeyde adeta bir tescil seferberliği geçtiğimiz son beş yıl içerisinde başlatılmış durumdadır. Ülkeler arası tescil ve alan yazında da ciddi oranda bir artışın olduğu görülmektedir.

Her toplum kendine has kültürel değerleri özellikle ürün ve hizmet sunumu konusunda ciddi bir sahiplenme düşüncesinde olup markalaştırma gayreti içindedir. Markalaşmanın belirgin bir özelliklerle anılır olması gibi güçlü bir avantajla oluşturulmasında Coğrafi İşaret Teciline olan güven ve talep artmaya devam etmektedir. Ürünün bir bölgeye has olarak korunan ve geliştirmeye açık yönleri üzerinde kurumsal bir takım denetim ve takip mekanizmaları ile kontrol ediliyor olması markalaşmaya yönelik ürün algısını sektör temsilcileri nezdinde güçlü bir hale getirmektedir. Bunun yanında son tüketici tarafından ürüne ve hizmet sunumuna dayanan güven duygusu artışı sadece sektör temsilcilerine değil tescil sahibi kuruluşa olan güven duygusu ile de pekişmektedir. (Tan, 2023).

Coğrafi işaretli ürünlerin korunması ve geliştirilmesinde tescil sahibi kuruluşlar ve sektör temsilcilerinin, mevzuata uygun denetim ve sürdürülebilir üretim yöntemlerinde geliştirmelere yönelik çalışmalara devam etmeleri gerekmektedir. Ürünlerin büyük bir çoğunluğunun gıda ürünleri olması ayrıca gıda güvencesi kültürel uyumluluk bakımından ilgili kamu kurumları idarecilerince desteklenmeye devam edilmelidir. Sadece denetim mercii kurullarda temsilcilerin görevlendirilmesi değil bunun yanında tanıtım ve ilgili destinasyon alanlarında ürün sunumlarının turizm sezonlarında erişilebilirliğinin devamlılığı için çalışmalar yapılmalıdır.

İlin tanıtımı ve özellikle ilin bir marka şehir olarak değerlendirilmesinde her bir tescil almış ürünün ile özdeş marka değeri olan ürünler olarak değerlendirileceği tüm ulusal ve uluslararası platformlarda temsili zorunluluk olarak bilinmelidir. Sektör temsilcilerinin ürün geliştirmeye yönelik ve ürünün temel özelliklerinin korunarak farklı yerel markalarca son tüketiciye ulaştırılmasında coğrafi işaret tescilinin sağladığı avantajlardan yararlanması adına çalışmalar yapılmalıdır. İl genelinde sektör temsilcilerine bu konuda en önemli desteği verecek nitelikte olan sanayi ve ticaret odası ve ticaret borsası gibi kuruluşların genel faaliyet planlamalarında tescil almış ürünler ve ilgili sektör temsilcilerine yönelik periyodik destekleyici programlar yapılmalıdır (Tan, 2023).

İl genelinde tescil sahibi kuruluşlar, sektör temsilcileri ve sivil toplum kuruluşları desteği ile proje sürdürülebilirlik etkinliği olarak planlanan "Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünler Koruma ve Geliştirme Merkezi" desteklenerek aktif tutulmalı, bir dış değerlendirme ve destek merkezi olarak faaliyetlerine devam etmelidir. Merkez tarafından tescil almış ve almaya aday başvuru sürecindeki ürünler ile tescil sahibi kuruluşlar ile tescil sahibi olmaya aday kuruluşlara mentorluk hizmeti verilmelidir. Mentorluk faaliyeti denetim mercii kurulların güncel tutulması, gereken denetim ve geliştirme faaliyetlerine gözlemci olarak katılım, tescil almaya aday ürünlerin belirlenmesi, başvuru süreçlerinde tescil sahibi kuruluş olmaya aday kurum ve kuruluşlara başvuru işlemlerine yardım şeklinde olmalıdır. Ayrıca merkez tarafından il adına ulusal ve uluslararası tanıtım faaliyetlerinde tüm tescil almış ürünlerin topluca tanıtımının ve güncel verilerle en etkin şekilde diğer tüm paydaşlara bilgilendirilmelerin yapılabilir olmasının sağlanması gerekmektedir (Tan, 2023).

Rize iline coğrafi işaret almaya hak kazanmış ürünlerin korunması ve geliştirilmesine yönelik faaliyetlerin devamı yanında mevcut ürünler başta olmak üzere başvuru sürecinde olan ve onaylanacak diğer ürünlerinde uluslararası tescil almaları yönünde çalışmalar yapılmalıdır. Hali hazırda uluslararası tescil başvurusu bulunan (Rize Çayı) ürün ve tescil sahibi kuruluşa en başta kamusal olarak "Rize Valiliği ve bağlı İl Müdürlükleri ve Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi" bölge kurumları ve diğer yerel yönetimler, yarı kamu niteliğinde meslek kuruluşları ve sivil toplum kuruluşlarınca destek olunmalıdır. Böylelikle ürünün tek başına tescil sahibi kuruluş tarafından sahipleniciliği yanında toplumsal olarak sahipleniciliğinde önemli ölçüde katılımcılıkla artış sağlanacaktır (Tan,2023).

Proje çıktılarından en önemlilerinden birisi olan tescil sahibi kuruluşların ortak akıl ve strateji geliştirme çabası ile bir araya gelmesi için yapılan istişare toplantılarının periyodik olarak yılda bir genel ve sektörel yakınlık arz edenler ile sektör temsilcilerinin katılımı ile birkaç defada bir olacak şekilde yapılması gerekmektedir. Bu bilgi alışverişi ve ortak stratejiler ürün koruma ve güvenilirlik çalışmaları başta olmak üzere ürün geliştirmeye ve markalaşmaya yönelik önemli kazanımlar sağlayacaktır.

Not

Yazarlar tarafından herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bildirilmemiştir.

Yazar Hakkında

Ahmet TAN Dr. Öğretim Görevlisi olarak

Mehmet BAKIR Dr. Öğretim Görevlisi olarak

Kaynaklar

Bakır Mehmet. (2017). Yenilikçi Pazarlama Uygulamalarının, KOBİ'lerin İşletme Performanslarına Etkisi: Rize İline Yönelik Bir Uygulama, Maltepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Halkla İlişkiler, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul.

Ceyhun Sezgin, A. (2016). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmine yansımaları. I. Ulusal Alternatif Turizm Kongre Kitabı, 350-356.

Dünya Ticaret Örgütü, (2023).

https://www.wto.org/english/tratop_e/trips_e/ta_docs_e/modules4_e.pdf [Erişim Tarihi: 06.06.2023].

Ertan, A. (2010). Prestijli tarım ürünlerinin pazarlanmasında kalite ve coğrafi işaret kavramlarının tutundurulması ve bu bağlamda tarım satış kooperatiflerinin önemi. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2 (12), 157-170.

Giray, H., Özkan, F.Z. & Oran, H. (2012). Yerel ürünlerin ekonomik kalkınmadaki önemi. Verimlilik Dergisi, 109.

Güvenç, B., 1994. İnsan ve Kültür, Remzi Kitabevi, İstanbul.

İlcalı, G. (2005). Coğrafi işaretler, coğrafi işaretlerde denetim ve denetimde akreditasyonun önemi. Ankara Üniversitesi, Avrupa Toplulukları Araştırma Uygulama Merkezi (ATAUM), 36. Dönem Avrupa Birliği Temel Eğitim Programı Semineri, Ankara.

- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi, Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(15): 170-189.
- Köşker, H. (2020). Coğrafi İşaret Konusunda Yazılmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Tourism: Journal of Humanities and Tourism Research*, 10(4), 775-787.
- Nizam, D. (2011). Coğrafi işaretler ve küresel piyasalarda yerleşen tarım ürünleri: Ege Pamuğu logosu üzerine bir saha çalışması. *Ekolojik Krize Yanıtlar, Praksis*, (25), 87-116.
- Rize Valiliği, (2023). <http://www.rize.gov.tr/cayeli-koloti-peyniri-cografi-isaret-tescili-aldi#:~:text=%C3%87ayeli%20Koloti%20Peyniri%20Kirlil%20beyaz,4%2D5%2C2%20aras%4%B1ndad%4%B1r>. [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Sınai Mülkiyet Kanunu, <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Sormaz, Ü., Bozkurt, S. & Sevinç, E.K. (2018). Coğrafi işaretleme. Nizamlıoğlu, F. (Editör). *Gastronomide Güncel Konular*. Billur Yayınevi. Konya.
- Suh, J. and MacPherson, A. (2007). The Impact of Geographical Indication on the Revitalisation of a Regional Economy: A Case Study of 'Boseong' Green Tea, *Area*, 39(4): 518-527.
- Şahin, A. ve Meral, Y. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler, *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 88-92.
- Tan, A. (2023). Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ve Geliştirilmesi Projesi, *Proje Koordinatörlüğü Verileri*. Karadeniz Bilim Teknoloji ve Kültür Derneği 2023.
- Tashiro, A., Uchiyama, Y. and Kohsaka, R. (2018). Internal processes of Geographical Indication and their Effects: An Evaluation Framework for Geographical Indication Applicants in Japan, *Journal of Ethnic Foods*, 5(3): 202-210.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2023). Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d032bdaf-ec73-4769-a8e3-cac9a0cfcacc.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0b944db2-077f-4171-8675-839ccb5d998e.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a13747a7-48ba-459e-87f7-daa519b279de.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6ea04159-bea2-4680-8030-5c686d7732e0.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/824386f9-ef96-4e75-9083-265ac03f54b6.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].

- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/89d47d55-5b0b-43d2-8bac-3216f77fb311.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/98.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/32968f66-3e23-4182-9ee7-3e5f526be54e.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ef043ad4-d97f-4632-8154-db263fc34c31.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/62913700-4139-4806-b6e5-49e69ee0d17e.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/05d49773-3ad4-4667-b21e-9dae3ded4e49.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6793f173-5d88-43d2-8477-11e6e830efd2.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5a86b3f1-a946-4804-affb-4b278cc47229.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023).
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/312.pdf> [Erişim Tarihi: 06.06.2023].