

## Coğrafi İşarete İlişkin Bilgiler

**Başvuru Tarihi:** 11/07/2014

**Başvuru No:** 3

**Başvuru Sahibi:** Kıbrıs Türk Sanayi Odası

**Adresi:** Organize Sanayi Bölgesi, 2. Cadde, No: 19, Lefkoşa.

**Ürünün Adı:** Distile Alkollü İçki

**Coğrafi İşaretin Türü:** Menşe Adı

**Coğrafi İşaretin Adı:** Zivania / Zivaniya

**Üretim Alanı:** Kıbrıs Adası

### Ürünün Tanımı:

Zivania / Zivaniya, Kıbrıs'ın geleneksel alkollü içeceklerinden biridir. Hammaddesi Zivania / Zivaniya üretiminde kullanılan yerli Kıbrıs üzümü olan iki üzüm çeşidi, beyaz ve siyah (mavro, vitis vinifera ve xynisteri) üzümleridir. Zivania/Zivaniya'nın en önemli ayırt edici özelliği ise, üzümün bekletilmesi ile oluşan ve fermentasyonu tamamlandıktan sonra, çekirdek ve posasıyla birlikteyken damıtılarak elde edilmesidir. Fabrikasyon üretiminin yanı sıra, geleneksel yöntemler ile üretilen ev yapımı Zivania/Zivaniya'nın da Kıbrıs'ta üretimi ve tüketimi oldukça yaygındır. Zivania/Zivaniya'nın kontrolü için 1998 Üzüm Ürünleri Komisyonu Endüstri Kurulları çerçevesinde Zivania/Zivaniya'nın standart kimyasal bileşenleri aşağıdaki gibi belirlenmiştir;

Kimyasal Bileşen	Miktar Limitleri
Etanol	43-52 %vol.
Asidite	1-1 220 mg/100 ml
Metanol	200 mg/100 ml
Fusel Yağlar (propanol, bütanol, isobütanol, amil alcohol ..)	180-600 mg/100 ml
Esterler	50-250 mg/100 ml
Aldehitler	3-50 mg/100 l
Metaller	7.0 mg/l
Demir	3.0 mg/l

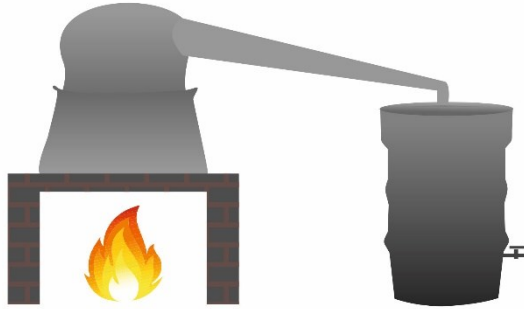
Zivania / Zivaniyanın alkol derecesi değişebilmektedir, fakat damıtılan ve ilk çıkan Zivania / Zivaniya'nın alkol oranı oldukça yüksektir. En yüksek alkol oranı seviyesi yüzde 60-70'lere kadar çıkmaktadır. Fabrikadan çıkan ve ev yapımı Zivania / Zivaniya da 45-50, çok nadiren 55 derecede bırakılmaktadır. Zivania / Zivaniya'nın rengi saydamdır, kendine has tadı ve aroması vardır. Zivania / Zivaniya Kıbrıs adasına özgü yetişen beyaz ve siyah üzümlerden üretilmektedir. Fermantasyona bırakılan her üzüm çeşidi ve miktarı Zivania / Zivaniyanın tadını ve aromasını etkilemektedir. Damıtılarak elde edilen Zivania / Zivaniya her zaman saydam, su rengindedir, saf, katıksız ve şekerli bir alkol içerir.

Halk arasında Zivania / Zivaniyanın sağlık açısından faydalı kullanımları da bulunmaktadır. Saf, katkısız bir alkol olan ve doğal yöntemler ile üretimi yapılan Zivania / Zivaniya tedavi amaçlı da kullanılmakta, özellikle soğuk algınlığında boğaz gargarası olarak veya en yüksek derecede ıkarılan Zivania / Zivaniya'nın ovunmak amaçlı ateş düşürücü özelliği olduğuna inanılmaktadır.

### **Üretim Metodu:**

Zivania / Zivaniya için toplanan yerli üzümlerin iyice olgunlaşmış olması gerekir. Bu şekilde üzüm şırasının yüksek asidite değerlerine ulaşması gerekmektedir. Toplanan üzümler sıkılıp elde edilen suyu, yani şırası ve posası (üzümün çekirdeği, kabuğu, sapları) ile birlikte paslanmayan kaplara ve en az bir hafta veya istenildiği kadar daha fazla bekletilir. Bekleme süresinde "kaynama" yani fermentasyonun oluşması ve tamamlanması amaçlanmaktadır. Şarap yapımında kullanılan üzüm şırasının alınması sonrasında arta kalan üzüm posası da Zivania / Zivaniya yapımında kullanılabilir. Fermentasyon sonucunda elde edilen karışım damıtılarak alkol elde edilir. Alkol daha sonra dinlendirilerek tüketime hazır hale getirilir. Kullanılan araç gereçler ve üretim metodu aşığıdaki gibidir;

### **Üretim Şeması:**



#### **a) Fermantasyon:**

Zivania / Zivaniya üretimi için olgunlaşmış üzümler toplanıp sıkılır ve elde edilen şıra (üzüm suyu) posası (kabuklar, çekirdekler ve salkım dalı) ile birlikte fermantasyon kaplarına alınır. Ayrıca şarap yapımı sırasında arta kalan üzüm posası da Zivania / Zivaniya yapımında kullanılabilir. Şarap üretiminde ilk fermantasyon sonrasında şıradan ayrılan posa Zivania / Zivaniya üretiminde kullanılmaktadır. Bu şekilde alınan posanın fermantasyonuna yardımcı olmak maksadı ile içerisine üretici tarafından gerek görülürse fermantasyon ortamı oluşturulması maksadıyla az miktarda su katılabilir ancak doğrudan üzüm şırasından üretilen Zivania/ Zivaniya'ya bu şekilde bir işlem yapılmaz. Geleneksel yöntemlerde fermantasyon toprak kaplarda/küplerde yapılmaktadır. Toprak kabın sıcaklık kontrolünün sağlanması ve fermantasyon ile açığa çıkan ısının dengelenmesi için iyi bir ortam sağladığı bilinmektedir. Günümüzde ise modern tesislerdeki elik tanklarda fermantasyon yapılmaktadır. Daha küçük ölçekli üretimlerde ise plastik veya cam kaplar ve toprak küplerde fermantasyon işlemi yapılmaktadır.

Fermantasyonda sıcaklık kontrolü önemli olmakla beraber kapların sıkıca kapatılması ve serin bir ortamda tutulması dışında önemli bir işlem yapılmaz. Fermantasyonda sıcaklık kontrolü önemli olmakla beraber kapların sıkıca kapatılması ve serin bir ortamda tutulması dışında önemli bir işlem yapılmaz. Fermantasyon süresi en az bir hafta sürmekte ve bu karışım daha sonra kapalı kaplarda istenildiği kadar

daha fazla bekletilmektedir. Bu süre içerisinde SO<sub>2</sub> (kükürt dioksit) eklemesi yapılmaz ve sıradaki tüm şekerin fermantasyona girmesi ve alkole dönüşmesi sağlanır. Bu süre sonunda etil alkol şekerin doğal mayalar tarafından kullanılmasıyla ortaya çıkar. Doğal ortamda bulunan mayalar dışında kültür ortamında yetiştirilmiş mayalar kullanılmaz. Fermantasyon neticesinde etil alkol yanında az miktarda metil alkol de oluşmaktadır.

#### **b) Distilasyon:**

Fermantasyonu tamamlanmış karışım içerisindeki alkolün ayrıştırılması maksadıyla distilasyon kabına alınır. Distilasyon sistemi Kazan ve Soğutma Kabı olarak iki ana parçadan oluşmaktadır. Kazan bakırdan yapılmış ve içi genellikle kalaylanmış şekilde kullanılan hacmi birkaç litreden birkaç yüz litreye kadar olabilmektedir. Distilasyon başlangıcında ortaya çıkan ilk ürün metil alkol açısından zengin ve yüksek alkol yüzdeliğine sahiptir. Bu ürün genellikle ana üründen ayrılarak kullanılmakta ve içilmemektedir. Sağlık maksatlı ovunmak, yaraların sterilize edilmesi ve tutuşturucu şeklinde kullanılmakta ve halk arasında ispirto olarak adlandırılmaktadır. Daha sonra ortaya çıkan ürün ise Zivania / Zivaniya'dır ve alkol derecesi distilasyonun başından itibaren sonuna doğru düşmektedir. Elde edilen ürünün alkol miktarı son tüketim için 43-52% arasına denk gelecek şekilde ayarlanmaktadır.

Geleneksel üretimde kullanılan kazanların yanı sıra modern distilasyon sistemleri de alkolün elde edilmesi maksadıyla kullanılabilir. Bu tür sistemlerde verimlilik ve ürün saflığı daha üst düzeyde olabilmektedir.

#### **c) Şişeleme:**

Distilasyon ile elde edilen ürün dinlendirilip alkol oranı 43-52% arasına ayarlandıktan sonra cam şişe veya toprak silindir kaplarda şişelenerek tüketime hazır hale getirilmektedir. Ürünün dinlendirilmesi aşamasında içeriğindeki kimyasal bileşenlerin ve aromatik değerlerin korunması ve mikrobiyolojik özelliklerinin korunması maksadıyla Zivania / Zivaniya'nın sadece Kıbrıs adasında şişelenmesi gerekmektedir.

Kıbrıs adası sınırları içerisinde bulunan alkollü içki üreticileri kendi markaları ile Zivania / Zivania üretimi ve satışı yapmaktadırlar. Bunlara ek olarak sayıları 20 civarında olan küçük üreticiler bulunmaktadır. Bunlar daha çok kendi tüketimleri için veya bölgesel olarak küçük ölçekli satış yapmak maksadıyla üretim yapmaktadırlar. Bölgesel olarak üretim tekniği ve ürün özellikleri bir değişim göstermemekte ve geleneksel fermantasyon ve damıtma yöntemleri takip edilmektedir.

#### **Üretim Alanına Ait Coğrafik ve İklimsel Faktörler:**

Zivania / Zivaniya içerdiği kendine has aroması, kimyasal kompozisyonu ve distilasyon ile üzüm şirasından içkiye taşınan çeşitli kimyasal bileşiklerin kattığı özellikler dolayısıyla benzeri şekilde üretilmiş diğer birçok içkiden farklılık göstermektedir. Bu farklılıklar içerisinde adanın bulunduğu iklim ve jeolojik koşullar ve üretim tekniğinin getirdiği özellikler önemli rol oynamaktadır. İklim üzümlerin kalitesi ve gelişimini doğrudan etkilemekte ve Zivania / Zivaniyaya kendine has özelliklerini kazandırmada önemli bir rol oynamaktadır. Olgunlaşma evresinde üzümlerin maruz kaldığı günlük sıcaklık farkları ve güneş alma süresi daha sonra Zivania / Zivaniyaya taşınan bileşiklerin oluşmasında büyük önem taşır.

Toprak yapısı ve adanın jeolojik koşulları da üzümlerin ve Zivania / Zivaniyanın karakteristik özelliklerine kavuşmasında önemli bir faktördür. Adada bulunan toprağın pH değeri ve alkalın özellikleri üzümlerin

aldığı minerallerin kimyasallar ile Zivania / Zivaniyaya taşınmasına sebep olmaktadır. Özellikle fosfor bileşiklerinin varlığı ve değerleri Zivania / Zivaniyayı diğer benzer içkilerden ayırmaktadır. Bunun yanı sıra Kıbrıs adasının jeolojik yapısında büyük oranda bulunan ve ayırt edici bir özelliği olan magnezyum, bakır ve çinko metallerinin varlığı ve kompozisyonunun Zivania / Zivaniyada da kendini göstermesi ürünün en önemli ayırt edici özelliği olmaktadır.

Doğal ve coğrafi bölge tanımlamalarını göz önünde bulundurarak, Kıbrıs'ta sıcak ve kurak koşullarda yetişen üzümler özeldir ve Zivania / Zivaniya yapımı için elverişlidir.

Kıbrıs adası 32-34 doğu meridyenleri ile 34-35 Kuzey paralelleri arasında ve Akdeniz'in kuzeydoğusunda yer alır. Tüm adanın yüzölçümü 9241 km<sup>2</sup> olup Akdeniz'in üçüncü büyük adasıdır.

Adanın kuzeyinde, doğu-batı doğrultusunda uzanan ve en yüksek noktası 1000m olan Beşparmak dağları yer alır. Bu dağlar, doğuya kadar uzanarak, Karpaz yarımadasını oluşturur. Adanın orta kısmında, en yüksek noktası 2000 metre olan Trodos dağları yer alır. Trodos sıradağları, Kıbrıs'ın jeolojik temeli ve aynı zamanda belli başlı morfolojik unsurudur. Sarp ve sert kenarlı, geniş zirveli, derin sel yatakları, sarp ve dik yüzey şekillerine sahip çok çeşitli bir rölyef ortaya koymaktadır. Genelde, sık bir dere, sel yatağı ve nehir ağı mevcuttur. Rölyef ve topografya, Kıbrıs'ın iklim şartlarının başlıca düzenleyicileridir. Bu durum zengin floranın ve özellikle yerel çeşitliliğin gelişmesine olanak sağlar.

Trodos ve Beşparmak sıradağları arasında bulunan Mesarya (Mesaoria) ovasında genelde alçak tepeler bulunur. Bu ova, kıyılarıdaki dar alluvial karakterdeki ovalarla, adanın tarımsal arazisini oluşturur. Ada kıyıları boyunca ise, sahil ovaları ve vadileri bulunur.

Adanın dağlık kısımlarının daha fazla yağmur almasında önemli rol oynamaktadır ve hidrolojik ve çevresel etkide bulunmaktadır. Adanın alçak bölgelerinde bulunan çok sayıda sel yatağı, yağmurların dinmesinden sonra dahi aylarca su kaynaklarını beslemektedir. Trodos sıradağları ile Beşparmak sıradağları, Kıbrıs'ın değişik bölgelerindeki meteorolojik şartların şekillenmesinde önemli rol oynarlar. Kıbrıs ikliminin başlıca özelliği Mayıs'tan Eylül'e kadar yazları sıcak ve kurak, Kasım'dan Mart ayına kadar kışları ve iki geçiş dönemi olan son bahar ve ilkbahar ılık ve yağışlı olup, tipik Akdeniz iklimi özelliğine sahiptir. Kıbrıs, yaz boyunca genellikle Doğu Akdeniz bölgesi, güneybatı Asya merkezinde yaralan alçak basınç etkisi altında bulunur. Bu durumun meydana getirdiği etki neticesi, açık gökyüzü ve yüksek sıcaklıktır. Yaz aylarında yağış miktarı çok düşüktür. Tüm yıl boyunca düşen yağışın ortalama %5'i yaz ayında gerçekleşir.

Bu iklim şartları, Zivania / Zivaniya üretiminde kullanılan yerli Kıbrıs üzümü olan iki üzüm çeşidi, beyaz (xynisteri) ve siyah (vitis vinifera) üzümleri için gerekli şartları sağlamakta ve ürünün kendine has tat ve özellikleri kazanmasına yardımcı olmaktadır. Bu iki üzüm çeşidinin kullanılmasındaki sebepler arasında mevcut toprak ve iklim koşullarına iyi adapte olmuş olması ve kolaylıkla yetişmesi, topraktan gerekli kimyasal bileşenleri alarak yüksek şekerli taneler ve dolayısı ile şıra üretilebilmesi ve bundan dolayı da üretilen Zivania / Zivaniya'ya kendine has bu karakteristik özelliklerin aktarılabilmesindedir. Adada yetişmekte olan diğer çeşitler olan malağa, verigo ve sultani türü üzümler bu iki çeşide göre daha az aroma ve tanin içermekte ve göreceli olarak daha az şeker miktarına (°Bx) sahip olduklarından dolayı ürüne has aroma ve özellikleri sağlayamamaktadırlar. Bu tür ürünler yaygın olarak sofralık tüketime yönelik üretilirken yerli siyah ve beyaz üzümler çok büyük oranda şarap ve Zivania / Zivaniya üretiminde kullanılmaktadır.



Siyah Üzüm  
(Mavro, vitis vinifera)



Beyaz Üzüm  
(xynisteri)

### Ürünün Tarihi:

Tarihsel veri ve kayıtlara bakıldığında, *Zivania / Zivaniyanın* Kıbrıs'taki üretimi adadaki Venedik hâkimiyetinin bulunduğu 15. yüzyıla kadar eskiye uzandığına işaret ediyor. Günümüze kadar geleneksel üretim biçimini korumuş *Zivania / Zivaniya* üretimi ve tüketimi de oldukça yaygın ve bilinirdir. Yüzyıllar öncesine dayanan, adada yaygın olan şarap üretiminin yanı sıra *Zivania / Zivaniyanın* yapımı da yaygınlaşmıştır. İlk *Zivania / Zivaniyanın* şarap yapımından arta kalan posanın fermantasyon sonucunda damıtılarak elde edildiği bilinmektedir, fakat daha sonra geleneksel yöntemler ile *Zivania / Zivaniya'nın* yapımı geliştirilmiş ve Kıbrıslılar tarafından tek başına yetiştirilen ve toplanan üzümlerden doğrudan *Zivania / Zivaniya* yapımına yönelmişlerdir. 1997 yılında yapılan Halkbilimi Sempozyumları II ve sonrasında birçok makale derlenmiştir. Zekai Altan, *Kıbrıs Meyhane Kültürü* isimli makalesinde, 1571'de başlayan Osmanlı İmparatorluğu'nun adadaki hâkimiyeti süresince içki üretimi ve tüketimi konusunda dönem dönem kısıtlamalar getirdiğini, ancak ada halkının kozmopolit bir yapıya sahip olmasından ve tarıma dayalı yaşam sürmesinden dolayı, birçok farklı kaynakta da yer aldığı gibi özellikle bağcılığın her zaman için önemli olduğunun tespitini yapmıştır. Elde edilen üzümlerden de birçok alkollü içkinin üretildiği, dolayısıyla damıtılarak elde edilen alkollü içeceklerin de kontrollü bir şekilde de olsa üretimi sürdürüldüğü görülmektedir. Özellikle *Zivania/ Zivaniya* içkisine de değinerek Kıbrıslı Türklerin de üzüm yetiştirdiğinden *Zivania / Zivaniya* üretiminin de uzun yıllardan beri yapıldığından bahsetmektedir. Kıbrıslı turizmci Zekai Altan Kıbrıs'ta meyhanecilik kültürünü aktardığı yazısında yine meyhanecilik ve meyhaneler hakkında ancak 1885 yılında, yani Kıbrıs'ın 1878'de İngiliz sömürgesine geçtiği dönemde bazı veriler elde edildiğine işaret etmektedir. 1920'li yıllar sonrasını anlatan Altan, günümüze kadar gelen meyhane kültürü sayesinde sunulan içkiler ve servis edilen meze çeşitlerinin zenginliği Kıbrıs'ta oldukça popülerdir. Ayrıca, meyhanelerde sunulan içki çeşitleri arasında Kıbrıs'a has içkisi, *Zivania / Zivaniyanın* da rağbet gördüğü belirtilmiştir. Adadaki ilk *Zivania / Zivaniya* yapımına yönelik bilgi kaynakları kısıtlı olsa da, yüzyıllar öncesinin anlatıldığı tarihi dönemlere ait kitaplarda *Zivania / Zivaniya* ismi ile olmasa da *Zivania / Zivaniya* benzer alkollü içki yapımına rastlandığı tahmin edilmektedir.

Venediklilerden sonra 1571 yılında Kıbrıs'ta başlayan Osmanlı İmparatorluğu'nun yönetimi, 1878 yılında adanın yönetimi İngiliz Birleşik Krallığı'na devredilmiştir. Birleşik Krallık döneminde birçok gezgin Kıbrıs'ı ziyaret ederek adadaki günlük hayat ve yaşam biçimlerini gözlemleyerek yazılı kayıtlar haline getirmişlerdir. Kıbrıs'ta bulunmuş, özellikle *Zivania / Zivaniya* üretiminin yaygın olduğunu aktaran birçok İngiliz gezgin vardır. Bunlardan Phil Robinson, 1878 yılında yazdığı kitabında özellikle ekonomik

ve ticari hayata dair Kıbrıs hakkında bazı veriler sunmuştur. Kitabında 1871 yılında Kıbrıs dışına ihraç edilen ürünler sıralanmıştır. Alkollü içecek olarak şaraptan sonra önemli miktarda *Zivania / Zivaniya*'nında sıralamanın içinde yer aldığı görülmektedir. (İhraç edildiği ülke ise Türkiye olduğu belirtilmiştir.) Bu dönemlere ait kayıtlarda Kıbrıs'taki hayvancılık ve tarımın önemi dikkat çekmektedir. Yüzyıllar öncesine dayanan veriler bize gösteriyor ki, az yağışlara ve toprağı sulama yöntemlerine rağmen kırsal kesimlerde Akdeniz iklim şartlarında yetiştirilebilen tarım ürünleri çeşit olarak oldukça zengindir ve Kıbrıs'taki ekonomik ve ticari hayatı canlı tutmaktadır. En önemlisi, iklim şartlarına uygun yetiştirilen birçok tarım ürününün yanı sıra (zeytin, keçiyoynuzu, pamuk, narenciye, nar, susam v.b.) geleneksel alkollü içecek *Zivania / Zivaniya*'nın ham maddesi olan üzüm Kıbrıs için önemli gelir kaynaklarından. Aynı şekilde şarap ve *Zivania / Zivaniya* yapımında da kullanılan beyaz ve siyah üzümler yüksek kalitede üzümler olduğu anlatılmaktadır.

Kıbrıs'ta yine bulunmuş mühendis ve yazar olan Samuel White Baker'in 1879 yılında yazmış olduğu "*Cyprus As I Saw It in 1879*" [*1879'da Benim Gördüğüm Kıbrıs*] kitabının bir bölümünde 1879 yılında Kıbrıs'ta üzüm bağlarından, şarap ve *Zivania / Zivaniya* yapımından bahsetmektedir. S.W. Baker geniş alanlara yayılmış bağların kayda değer olduğundan ve üzümlerin kalitesinden bahsetmektedir. Yetiştirildikleri toprağı ve iklim farklılıklarına göre çok farklı tat, renk ve kalitede şaraplar üretilmekteydi, dolayısıyla *Zivania / Zivaniya* üretimi de yapılmaktaydı. Baker kitabında anlattığı üzere, üzümler Ağustos ayına doğru olgunlaştığında, bağ sahipleri üzümlerini şarap yapımı için toplayıp sıkımını genellikle lastik çizmeler giyerek erkekler tarafından yapılmaktaydı. Şarap için yapılan sıkımdan sonra arta kalan üzümün çekirdeğı, sapları ve kabukları ile birlikte, yani posası bir kenara fermentasyon için ayrılmaktaydı. Fermentasyon sonucunda elde edilen malzeme, 'spirit' diye adlandırılan damıtılarak elde edilen alkollü içeceğin yapımında kullanılırdı. *Raki* veya genel anlamda *spirit* diye geçen alkollü içecekler aslında *Zivania / Zivaniya*'ya anlatılmaktadır.

Aynı kitapta, 1875-1878 yılları için Kıbrıs'ın çeşitli bölgelerindeki bağlardan üretilen şarap ve özellikle damıtılarak elde edilen alkollü içecek verileri ise;

Yıl	Raki, Brandy ve <i>Zivania / Zivaniya</i> gibi damıtılarak elde edilen alkollü içecek(Okka)	Şarap-Commanderia (Okka)	Kırmızı Şarap (Okka)	Siyah Şarap (Okka)
1875	496,711	173,946	85,008	4,056,067
1876	251,298	87,585	56,434	2,815,567
1877	181,269	45,522	38,536	1,943,290
1878	378,694	180,103	133,555	5,102,757

Not: Osmanlı Döneminden kalan ve yaygın olarak kullanılan ölçü birimi *Okka/Okes*~1,273Litre'dir.

1800'lü yıllarda Birleşik Krallığı döneminde Kıbrıs'ta görevli İngiliz memurlar Kıbrıs'ın sosyo-ekonomik, ticari ve fiziki yapısı ile ilgili Kraliçeye yıllık olarak detaylı raporlar hazırlamışlardır. Bu raporlarda *Zivania / Zivaniya*, genel anlamda damıtılarak elde edilmiş alkollü içecekler (*spirits*) sınıfında da kullanılmıştır.

Periyodik yayınlanan en önemli ticari raporlardan bir tanesi *Cyprus Blue Book*'lardır [*Kıbrıs Mavi Kitaplar*]. Bu raporlarda Kıbrıs'taki üretim ve ticari istatistik kayıtları tutulmaktaydı ve ülkelere göre ihracat ve ithalatın yapıldığı ürünler raporlanmaktaydı. Özellikle ihracatı yapılan ürünler içerisinde damıtılarak elde edilen alkollü içeceklerin (*spirits*), yani bir bakıma *Zivania / Zivaniya*'nın da verileri bulunmaktadır. En eski 1887-1888 yılına ait raporda damıtılarak elde edilen alkollü içeceğin ülkelere göre ihraç bilgileri şöyledir;

Ürünün ihraç edildiği ülke	Okka/Okes
Yemen	700
Türkiye	223,818
Mısır	32,885
Fransa	240
Avusturya	9
Yunanistan	2,826

Periyodik yayınlanan raporlardan bir diğeri *Handbook of Cyprus [Kıbrıs El Kitabı]* başlıklı rapordur. 1901 yılında yayınlanan raporda bağcılık için çok fazla geniş tarım alanının elverişli olduğundan, dolayısıyla yüksek kalitede üzüm çeşitlerinin yetiştirildiğinden bahsetmektedir. Bu sebeple alkollü içeceklerden şaraptan sonra Zivania / Zivaniya'nın üretimi oldukça yaygındır ve yadsınmayacak derecede önemli gelir kaynaklarındandır. Bunu gösteren, aşağıdaki istatistiki veriler 1898 yılına aittir;

Üretilen ürün	Miktar (Ölçü birimi:Galon/Gallon~4,546Litre)
Üretilen şarap miktarı	2,302,834
İhraç edilen şarap miktarı	1,272,710
Üzümden damıtılarak üretilen alkollü içki	121,815
Üzümden damıtılarak üretilen ve ihraç edilen alkollü içki	79,594

Aynı kaynaktaki, 1900 yılına ait veriler ise;

Üretilen ürün	Miktar (Ölçü birimi:Galon/Gallon~4,546Litre)
Üretilen şarap miktarı	3,295,470
İhraç edilen şarap miktarı	1,528,169
Üzümden damıtılarak üretilen alkollü içki	170,962

Üzümden damıtılarak üretilen ve ihraç edilen alkollü içki	116,917
---	---------

Yine *The Handbook of Cyprus [Kıbrıs El Kitabı]* 1913 yılı yedinci baskısında Zivania / Zivaniya'nın özellikle köylerde daha çok üretildiği ve evlerde tüketilmesine yönelik olduğu ifade edilmektedir.

Tarihte yer alan Kıbrıs'a ilişkin anlatılarda ve yukarıda verilen bazı ticari kayıtlarda açıkça görülüyor ki, üzüm yetiştirmek ve bağcılık ekonomik açıdan Kıbrıs'ta büyük önem taşımaktaydı. Böyle bir ortamda alkollü içki üretimi, ticareti dolayısıyla tüketimi de yapılmaktaydı. Aynı şekilde, geleneksel Zivania / Zivaniya, damıtılarak elde edilen alkollü içecek de üretilmekte, ihraç edilmekte ve yaygın olarak halk arasında da tüketilmekteydi.

Çok önemli bir veri yine Enver Yetkili'nin 'Türk İçki Fabrikası' hakkında anlattıklarıdır. Baf kazasının Aşağı Kalkanlı (Aşağı Arodez) köyünde Hasan ve Cahit Hacı Kefil (Yetkili) kardeşler 1948 yılında 'Türk İçki Fabrikası' kurmuştur. Ticaretin yanı sıra bağcılıkla da uğraşan kardeşler küçük bir şarap fabrikası kurmuşlardır. Şarap üretimi atölyesi ve teçhizatının yanı sıra, Zivania / Zivaniya üretimi için de uygun sistemi oluşturarak kazan odası inşa etmişlerdir. Şarap yapmak için üzüm öğütme çift dişli merdane aygıtında öğütülen üzüm posası, üzüm posası sıkma aygıtında preslenerek üzüm sırası alındıktan sonra, üzüm posaları açık beton kuyulara alınarak fermantasyon için 40 gün bekletilmekteydi. Kırk gün sonra üzüm posaları kuyudan alınarak Zivania / Zivaniya Kazan Odası'ndaki kazanlara doldurularak damıtma işlemine tabi tutularak Zivania / Zivaniya üretimi gerçekleştirilip civar köylere satışı yapılmaktaydı.

Günümüze bakıldığında ise, Kıbrıs'ta yine aynı şekilde bağcılık ve üzüm yetiştiriciliği yaygındır. Her yıl farklılık gösteren yağış oranları dikkate alındığında bağlardan elde edilen ürün miktarı değişmektedir. Bunu da Kuzey Kıbrıs Tarım ve Doğal Kaynaklar Bakanlığı İstatistik ve Planlama Şubesi'nin yayınladığı Tarımsal Yapı ve Üretim Raporlarında görülmektedir. Kıbrıs'ta yüzyıllar öncesinden günümüze gelerek korunmuş geleneksel alkollü içecek Zivania / Zivaniya, geleneksel metotlar ile ev yapımı usulü ve fabrika ortamında ticari amaçla da üretimi devam etmiştir. Tarımsal Yapı ve Üretim Raporlarındaki istatistiki verilere göre yetiştirilen üzümler *Sultani, Rozaki, Kardinal, Beyaz Üzüm, Siyah Üzüm* ve *Malağa*, ayrıca asmada da yetiştirilen çeşitli üzümler bulunmaktadır. 1975-2003 yılları arasında bölgelere bakmaksızın sadece yetiştirilen üzüm çeşidine göre ekilen alan ve elde edilen üzüm miktarına göre numerik veriler derlenmiştir. 2004 yılından sonra ise üzüm çeşitlerinin yetiştirildikleri coğrafi bölgelere göre raporlanmaya başlanmıştır. Bu raporlardan günümüze kadarki istatistiklerden görüyoruz ki adanın tümünde üzüm üretimi yaygın şekilde küçük ve büyük çok sayıda üretici tarafından olarak yapılmaktadır. Üzümden yapılan Zivania / Zivaniya, sucuk, köfter ve şarap gibi ürünlerin de adanın hem kuzeyi hem de güneyindeki birçok köyde yapıldığını bilmekteyiz.

Zivania / Zivaniya genellikle olması gerektiği gibi, geleneksel bakır kazanlarda kaynatılmaktadır ve farklı büyüklüklerde dir. Damıtmada kullanılan kazanların bakır olması ısı iletkenliğinin diğer metallere göre daha iyi olmasından dolayıdır. Kazan sahipleri kazanlarını belli dönemlerde yıprandıkça paslanmaya karşı kalaylamakta ve böylece ömrü de daha uzun olmaktadır. Halen Kıbrıs'ta kullanılan çoğu kazan dedelerden yadigar kalmıştır. Üç-dört nesil Zivania / Zivaniya yapımı öğretilerek geleneksel damıtma usulü alkollü içecek üretimini devam ettirmektedirler. En az 100 yaşında olan kazanların bulunduğu ve halen kullanıldığı görülmüştür ve büyük bir itina ile bakımı yapılmaktadır. Zivania / Zivaniya üretimini gerçekleştirmek isteyen kazanı yoksa bile, hava almayan plastik bidonlarda sakladığı ve fermente olmuş üzümünü, yani üzüm posasını kazanın bulunduğu yere getirerek damıtmasını yapabilmektedir. Zivania / Zivaniya üretimini yapan kişilerde, çıkan alkolün yoğunluğunu ölçmek için genellikle alkol metre bulundurmaktadırlar. Yapılan ölçümler ile alkol oranı % 40-50 civarlarına getirilmektedir.



Geleneksel bir içecek olan Zivania / Zivaniya'nın kullanımı, yani sofradaki yeri ve içimi gelenekselleşmiş eskiden beri günümüze kadar gelen biçimi ile yapılmaktadır. Bu da birçok farklı meze türü ile birlikte küçük bodiri diye adlandırılan cam bardaklardan soğuk olarak yudum yudum içilmektedir. Zivania / Zivaniya meze çeşidi olarak en çok yine üzüm suyundan üretimi yapılan üzüm sucuğu ve köfter ile içilmektedir. Diğer Zivania / Zivaniya mezeleri ise samarella (kurutulmuş keçi eti) pastırması, yeşil erik, turşu vb. çok çeşitli de olabilmektedir. Kıbrıs'taki tüm meyhanelerde Zivania / Zivaniya geleneksel bir alkollü içecek olarak bulunmaktadır ve tüketimi de Kıbrıslılar arasında oldukça yaygındır. Zivania / Zivaniya adaya gelen turistler için de ilgi çekicidir ve yerel ürünler grubundan ticari amaçlı da satılmaktadır.

Bağcılığın yoğun olduğu bölgelerde Mehmetçik, Hisarköy, Lefke çevresi v.b. gibi gelenekselleşmiş bir biçimde uzun yıllardan beri 'Üzüm Festival'leri yapılmaktadır. Üzümlerin olgunlaşım toplandığı dönemde üzümde geleneksel ürünler yapılmaktadır. Kurulan çeşitli stant sahipleri kendi ürünlerini sergilemektedirler. Her stantta üretici kendi yetiştirdiği üzümde üzüm sucuğu, palüze, köfter ve tabi ki geleneksel Zivania / Zivaniya içkisi de yapılmaktadır. Zivania / Zivaniyanın yapıldığı kazan ve diğer araç gereçlerinin kurulumu yapılmakta ve görsel olarak da yerinde Zivania / Zivaniyanın damıtılması ve tatmak için sunumu da yapılmaktadır. Festival niyetine yine, özellikle butik otel veya çiftlik restoran işletmecileri veya eko turizm ile ilgili olan Kıbrıslılar kendi üretim alanlarında Zivania / Zivaniya şöleni düzenlemektedirler. Zivania / Zivaniya içkisinin sunumu yanında birçok Kıbrıs'a has meze çeşitleri de ikram edilmektedir. Bu gibi etkinlikler ve faaliyetler sayesinde Zivania / Zivaniya içkisinin sosyo-kültürel geleneği ve mirası korunmakta ve devam ettirilmektedir.

#### **Kullanım Biçimi:**

Üzerine konacak etiketlerde doğrudan anıldığı isim ile "Zivania/Zivaniya" yazılmaktadır.

#### **Denetim:**

Kıbrıs'a özgü iklim şartlarında yetişen üzüm bağlarındaki beyaz ve siyah üzüm çeşitlerinden Zivania / Zivaniya yapılmaktadır. Kıbrıs adasında üretilen Zivania / Zivaniya'nın denetimi ve kontrolü Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti sınırları içinde gerçekleşmektedir. Zivania / Zivaniya'nın teknik özelliklerinin denetimi Kıbrıs Türk Sanayi Odası tarafından yapılır. Bu çerçevede Kıbrıs Türk Sanayi Odası muayene, kontrol ve laboratuvar analizi yapma ve buna bağlı olarak rapor hazırlama, ürünün üretimi, depolama ve pazarlanmasında gerekli analiz, kontrol ve denetimi yapmakla ve/veya yaptırmakla görevlidir.

Kıbrıs Türk Sanayi Odası numune alma sürecinde alınan numunelerin analizlerini KKTC Devlet Laboratuvarı'na veya bunun mümkün olmadığı durumlarda akreditasyonu bulunan başka bir laboratuvara yaptırır.

yaptırır. Yapılan analizlere ek olarak üretimin tüm süreçleri ile ilgili denetimler yeterli bilgi ve eğitime sahip Kıbrıs Türk Sanayi Odası personeli veya Odanın görevlendirdiği uzmanlar tarafından yapılır ve raporlanır. Bunun yanında, Oda ürünlerin ambalaj ve ambalaj bilgileri konusunda tüketici şikâyeti üzerine ve gerekli görüldüğü hallerde her zaman denetleme yapma ve rapor hazırlama hakkına sahiptir. Dolayısıyla Kıbrıs Türk Sanayi Odası kontrol ve denetimi yapmakla ve/veya yaptırmakla tam yetkilidir.