

PAPER DETAILS

TITLE: Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Yiyecek-İçecek Ürünlerinin Analizi

AUTHORS: Sevim USTA,Serkan SENGÜL

PAGES: 604-634

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/2369535>

Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Yiyecek-İçecek Ürünlerinin Analizi

Sevim Usta^{1**}  Serkan Şengül² 

¹ Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Sakarya, Türkiye, sevimusta@subu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-7918-6383

² Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Sakarya, Türkiye, serkansengul@subu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-4615-1982

Öz

Coğrafi işaretler, bir ürünün benzerlerinden farklı olarak sahip olduğu kalite, tanınırlık ve diğer karakteristik özelliklerini ait olduğu coğrafi bölgeye atfeden, ürünün menşei bölge ile ilişkisini ve standartlarını ortaya koyan işaretlerdir. Başka bir ifadeyle yöreye özgü yiyecekleri koruyan bir tescil sistemidir. Bu çalışmanın amacı, Türkiye'nin coğrafi işaret tescilline sahip yöresel gastronomi ürünlerinin tespit edilerek incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda Türk Patent ve Marka Kurumunun web sitesinde kayıtlı gastronomi ürünleri, içerik analizi ile incelenmiştir. Türkiye'de coğrafi işaret tescilline sahip 823 gastronomi ürününün bulunduğu tespit edilmiştir. Ürünler sınıflandırılarak 15 farklı yemek kategorisi belirlenmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda Gaziantep ilinin Türkiye'de coğrafi işaretli ürünler sıralamasında 69 ürün ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Konya ili 43 ürün ile ikinci sırada, Şanlıurfa ili ise 32 ürün ile üçüncü sırada yer almaktadır. Araştırmanın Türkiye'de gastronomi alanında yoğunlaşan coğrafi işaretli yemek kategorilerini sunması ve Türkiye'deki coğrafi işaretli gastronomi ürünlerini bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirmesi bakımından literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Yemekler, Coğrafi İşaret, Türkiye

Analysis of Geographically Indicated Food and Beverage Products in Turkey

Abstract

Geographical indications are the signs that ascribe the quality, recognition and other characteristics of a product to the geographical region to which it belongs, revealing the relationship and standards of the product with the region of origin. In other words, it is a registration system that protects local foods. The aim of this study is to determine and examine the local gastronomy products with geographical indications registered in Turkey. For this purpose, gastronomic products registered on the website of the Turkish Patent and Trademark Office were examined by content analysis. It has been determined that there are 823 gastronomy products with geographical indication registration in Turkey. Products were classified and 15 different food categories were determined. In line with the findings, it is seen that Gaziantep province ranks first with 69 products in the list of geographically indicated products in Turkey. Konya province ranks second with 43 products, and Şanlıurfa province ranks third with 32 products. It is thought that the research will contribute to the literature in terms of presenting the geographically indicated food categories concentrated in the field of gastronomy in Turkey and evaluating the geographically indicated gastronomy products in Turkey from a holistic perspective.

Keywords: Local Dishes, Geographical Indication, Turkey

Önerilen Atıf/Suggested Citation

Usta, S. ve Şengül, S. (2022). Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Yiyecek-İçecek Ürünlerinin Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 604-634.

**Sorumlu yazar e-posta: sevimusta@subu.edu.tr

Literatür Araştırması

Cilt 6, Sayı 2, 2022
ss. 604-634

Gönderim : 12.04.2022
1. Düzeltme: 22.06.2022
2. Düzeltme: 25.07.2022
Kabul Tarihi: 21.08.2022

Literature Review

Vol 6, No 2, 2022
pp. 604-634

Received : 12.04.2022
Revision1: 22.06.2022
Revision2: 25.07.2022
Accepted: 21.08.2022

GİRİŞ

Yerel ürünlerin korunması, farklılaşması ve tanınırlığının sağlanması noktasında önemli bir unsur olarak görülen coğrafi işaret, bir ürünün belirli bir yöre, alan veya bölge ile ilişkilendirilmesini ifade eden bir kavram olarak açıklanmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu, coğrafi işaret kavramını, “*Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaret*” olarak tanımlamaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Bu bağlamda coğrafi işaretli ürünler, coğrafi kökenlerine bağlı olarak belirli bir kaliteye sahip gıdaları ifade etmektedir. Özellikle bu ürünler, yöre halkının geliştirdiği mutfak teknikleri, kültürel gelenekleri ve bölgenin sahip olduğu tarımsal ürün çeşitliliği içerisinde inşa edilen kalitesiyle, yerel kaynakların kullanılarak üretildiği, sosyal ve ekonomik etkileşimlerin bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır (Sgroi, 2021: 2).

Coğrafi işaret kavramı özellikle ürünle menşe alanı arasındaki ilişkiyi ortaya koymaktadır. Bu nedenle coğrafi işaret tescilini alacak ürünlerin, menşei bulunan coğrafi alanla arasındaki bağlantının tanımlanması ve bu bağlantının kanıtını içeren ürün tarifi açık ve net olarak ortaya konulması gerekmektedir (Lukose, 2007: 213). Bu tanımlamalar ve ürün tarifleri ifade edilirken özellikle coğrafi kökenlerine bağlı olarak malların niteliklerini ve özelliklerini tanımlayan özel terimler kullanılmaktadır (Duvaleix, Emlinger, Gaigne ve Latouche, 2021: 2). Ürünün tek bir bölgeye olan aidiyeti aslında yöresel gıdalar hakkında uzun vadede birikmiş geleneksel bilginin de tutulmasını kolaylaştırmaktadır (Tashiro, Uchiyama ve Kohsaka, 2018:202).

Yöresel yiyeceklerin korunarak gelecek nesillere aktarılması, mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından kritik bir öneme sahiptir. Üretici, tüketici ve bölge halkına çeşitli faydalar sunan bu tescil yöntemi, aynı zamanda ürünlerin bilinirliğini de artırmaktadır. Bu nedenle günden güne çeşitli coğrafi bölgelere ait yiyecekler, coğrafi işaret ile tescillenerek Türk Patent ve Marka Kurumunun resmî web sitesinde yayınlanmaktadır. Bu araştırmanın amacı, Türkiye’nin gastronomi ile ilişkilendirilebilecek coğrafi işaret tescilli ürünlerinin incelenmesidir. Bu bağlamda Türkiye’de gastronomi ile ilişkili coğrafi işaret tescili almış ürünlerin hangi yemek kategorisinde yoğunlaştığı ve hangi ürünlerin öne çıktığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Ayrıca Türkiye’nin gastronomi ile ilişkili coğrafi işaret tescilli ürünlerinin güncel sayısı, ürünlerin illere göre sınıflandırılması, ürünlerin hangi ürün grubu altında tescillendiği, sahip oldukları coğrafi işaret etiketleri, Türkiye’nin yöresel yiyeceklerinin Avrupa Komisyonu tarafından tescil edilme durumu gibi güncel bilgiler de ele alınmıştır. Araştırmanın Türkiye’de gastronomi alanında yoğunlaşan coğrafi işaretli yemek kategorilerini tespit ederek gruplandırması ve Türkiye’deki coğrafi işaretli gastronomi ürünlerini bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirilmesi bakımından literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Coğrafi İşaret Kavramı

Coğrafi işaret kavramı, *“bir malın belirli bir kalite, itibar veya diğer özelliklerinin kökeni bulunduğu coğrafi bölgeye atfedilmesi”* olarak tanımlamaktadır (Agarwal ve Barone, 2005: 8). Fernandez Ferrin, Bande, Galan-Ladero, Martin-Consuegra, Diaz ve Gastro-Gonzalez (2019) ise *“kalitesi ve/veya ünü menşei bulunduğu bölgeye atfedilebilen ve menşei bölgesinin adı kullanılarak pazarlanan bir ürün”* olarak tanımlamaktadır. Lertdhamtewe’ye (2014: 115) göre ise coğrafi işaret; *“bir malın belirli bir kalite, itibar veya başka özelliklerinin esas olarak coğrafi menşesine atfedilebilir olduğu, bir ülke veya bir bölgeye menşeli olduğunu tanımlayan göstergelerdir”*. Bu tanımlar ışığında coğrafi işaret kavramı, bir ürünün veya malın benzerlerinden farklı olarak sahip olduğu kalite, tanınırlık ve diğer karakteristik özelliklerinin ait olduğu coğrafi bölgeye atfedildiği, bu bölge ile özdeşleştirildiği ve sahip olduğu temel niteliklerini belirtilen coğrafi bölgenin milli ve kültürel değerlerinden etkilenecek şekilde şekillendirdiğini belirten işaretler olarak tanımlanabilir.

Coğrafi işaret sistemi, Avrupa Birliği yönetmeliğine göre kendi içerisinde ikili koruma sistemi barındırmaktadır. Bu sisteme göre ürünler kendi aralarında menşe adı veya mahreç işareti ile tescillenmektedir. Geleneksel ürün adı ise mahreç işareti ve menşe adı kapsamına girmeyen daha çok pazarda yer alan geleneksel ürünleri tarif etmek amacıyla kullanılmaktadır (European Commission, 2022).

Menşe adı, belirli bir coğrafi alanda, belirli bir yerde veya ülkede üretilen, işlenen ve hazırlanan, sahip olduğu nitelik veya özellikleri belirli bir coğrafi bölgeden kaynaklanan tarımsal ürün veya gıda maddelerini ifade etmektedir (Dias ve Mendes, 2018: 1). Bir ürünün menşe işareti ile tescil edilebilmesi için iki şartı yerine getirmesi gerekmektedir. Bunlardan ilki, tamamen belirli bir coğrafi alanda üretilmiş olmasıdır. İkinci şart ise ürünün kalitesi veya özelliklerinin tümüyle menşe yerinin sahip olduğu coğrafyanın karakterinin (iklim, bitki örtüsü, toprak kalitesi, gelenek ve göreneklere vb.) bir sonucu olmasıdır (Fernandez-Ferrin vd., 2019: 3). Bu nedenle menşe işaretini taşıyan ürünlerin farklı bir coğrafi bölgede üretilmesi mümkün değildir. Bu durum menşe işaretinin kökeni ile ürün arasında kuvvetli bağlar kurarak ürün-menşe temelinde oluşturulduğunu göstermektedir. Türkiye’de menşe adı ile tescillenmiş olan ürünlere örnek olarak Afyon Kaymağı, Akhisar Domat Zeytini, Anamur Muzu ve Carra Peyniri verilebilir.

Mahreç işareti, bir coğrafi bölge ile ilişkilendirilen tarım ürünlerini veya gıda maddelerini kapsamaktadır. Buna göre ürünün üretimi, işlenmesi veya hazırlık aşamalarından en az birinin sınırları belirlenen coğrafi bölgede gerçekleşiyor olması gerekmektedir. Mahreç işareti alan ürünlerin üretiminde kullanılan hammadde başka bir coğrafi bölgeden temin edilebilmektedir (Likoudis, Sdrali, Costarelli ve Apostolopoulos, 2016: 286; Dias ve Mendes, 2018: 1). Bu bakımdan menşe işaretinin aksine mahreç işaretinde ürün-menşe ilişkisinin daha zayıf olduğu görülmektedir. Mahreç işareti ile tescillenen ürünlerin üretiminin belirlenen standartlara uygun gerçekleştirilmesi ve ürün kalitesinin aynı olması beklenmektedir. Türkiye’de Adana

yöresine ait Adana Analı Kızılı, Amasya Baklalı Dolması, Gaziantep Muammerası ve Sandıklı Saç Eti mahreç işareti almış coğrafi işaretli ürünler arasında yer almaktadır.

Geleneksel ürün adı, ürünün coğrafi menşei ile ilgili herhangi bir kısıtlama bulunmaksızın, geleneksel hammadde veya geleneksel üretim yöntemleri kullanılarak veya geleneksel bir bileşime sahip olarak üretilen tarım ürünlerini ve gıda maddelerini kapsamaktadır. Bu işaret, korunan gıda ürünlerinin belirli bir coğrafi alanla bağlantısını ortaya koymaz. Bu nedenle bu ürünler, menşe bölgede ya da bu bölge dışında herhangi bir yerde üretilmektedir (Tosato, 2013: 546; Bonadonna, Macar, Peira ve Giachino, 2017: 103). Türk Patent ve Marka Kurumu (2022), geleneksel ürün adını “Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar” olarak tanımlamaktadır. Aynı zamanda aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması hâlinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanması gerektiğini belirtmektedir. Bunlar (Resmî Gazete, 2022);

“Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması.

Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması.”

Türkiye’nin geleneksel ürün adı ile tescil edilmiş ürünlere Denizli Tandır Kebabı, Döner, Çakallı Menemeni ve Ezo Gelin Çorbası örnek verilebilir.

Coğrafi İşaret Kavramının Gelişimi

Coğrafi işaret kavramının gelişimi 19. yüzyıla dayanmaktadır. Coğrafi işaret çalışmaları Avrupa ülkeleri arasında imzalanan Sınai Mülkiyet Haklarının Korunması için Paris Sözleşmesiyle başlamıştır. Uluslararası bir anlaşma olan Paris Sözleşmesi, 1883 yılında Dünya Ticaret Örgütü’ne üye olan ülkeler arasında imzalanmıştır (Awad ve Cadogan, 2017: 3). Bu sözleşmeyle birlikte Avrupa ülkeleri, topraklarında uzun bir tarihi geçmişi barındıran ve gelenekleri olan, uluslararası alanda rekabet edebilirliği bulunan birçok yöresel ürünün coğrafi aidiyetini ve üretim haklarını koruyabilecek bir sistem oluşturmuşlardır. Bu nedenle bu sözleşme, tarihte coğrafi işaretlerin korunması ve haksız rekabette yaşanan ihlaller karşısında menşe itirazlarını koruyan ilk anlaşma olarak kritik bir öneme sahiptir (Xiaobing ve Kireeva, 2007: 80).

Paris sözleşmesinin uygulanmasıyla birlikte sistem içerisinde bazı açıklar tespit edilmeye başlanmıştır. Sözleşmenin coğrafi işaretli ürünlere yeterli korumayı sağlayamadığının ortaya koyulması nedeniyle 1891 yılında Madrid anlaşması imzalanmıştır. Özellikle yanıltıcı menşe işaretlerinin önüne geçilmesi amacıyla imzalanan Malların Kaynağına İlişkin Yanlış veya Aldatıcı İşaretlerin Korunması ve Bastırılmasına İlişkin Madrid Anlaşması sadece yanıltıcı veya aldatıcı işaretlemeler değil aynı zamanda sahte işaretlerin de cezalandırılması maddesini yürürlüğe koymuştur (Suh ve MacPherson, 2007: 520). Anlaşmaların uluslararası alanda sağladığı bağlayıcılık, ürünlerin yasal olarak korunması ve yaşanan adli gelişmeler ekonomik diplomasi açısından büyük öneme sahip olmuştur. 1996 yılında 30 ülke, 2000 yılında 70 ülke ve 2013 yılında ise 159 ülke tarafından anlaşma onaylanmıştır (Lertdhamtewe, 2014: 115). Coğrafi işaretli ürünlerin korunmasına yönelik ülkelerin

fikir birliği sağladığı son anlaşma ise 1958 yılında imzalanan Menşe Temyizlerinin Korunması ve Uluslararası Tescil anlaşması bir diğer adıyla Lizbon anlaşmasıdır. Dünya Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları Organizasyonu tarafından güncel olarak uygulanmaya devam eden Lizbon anlaşması, 1996 yılında yürürlüğe girmiştir (Cei, Defrancesco ve Stefani 2018: 2).

Fransa’da coğrafi işaret sisteminin ilk kullanımı 20. yüzyıla dayanmaktadır. Appellation d’origine controlee (AOC) sistemi olarak bilinen bu etiketleme sistemi, şaraplar, peynirler, tereyağı ve diğer tarımsal ürünler için belirli coğrafi işaretlere verilen bir özgünlük sertifikası olarak bilinmektedir. AOC etiketlerinin kapsadığı ürünler, hem bölgesel kökenleri, karakteristikleri veya ayırt edici karakterleri garanti ederken hem de standart bir şekilde ürünlerin üretim ve işleme kurallarına uygunluklarını sağlamak için devlet tarafından sıkı bir şekilde kontrol edilmektedir (Trubek, Guy ve Bowen, 2010: 140). Bu sistem Avrupa menşe etiket sistemlerinin en eskisi olarak bilinmektedir. Uygulanması bakımından ise en katı sistemdir. Zaman içerisinde Avrupa Birliği menşe etiket sistemlerinin gelişmesi ve kullanımlarının yaygınlaştırılmasıyla birlikte AOC sisteminde ürün kategorilerinde genişlemeye gidilmiştir. İlk zamanlar şarap adlandırma sistemi olarak bilinen AOC’nin peynir, tereyağı vb. gıda ürünlerini kapsayacak şekilde genişletilmesi kararlaştırılmıştır (Barham, 2003: 128).

Türkiye, içerisinde bulunduğu iklim ve çevre koşulları sayesinde belirli bir bölge ile ünlenmiş birçok ürüne sahiptir. Coğrafi konumunun ve iklimsel özelliklerinin sunduğu ürün çeşitliliği, farklı tatlarda mutfak kültürlerinin ve geleneklerinin oluşmasını sağlamıştır. Bu nedenle yerel ürün korunması ve gelecek nesillere aktarılacak kültürün devamlılığının sağlanması açısından Türkiye’nin büyük bir avantaja sahip olduğunu söylemek mümkündür. Türkiye’de coğrafi işaret ile yöresel ürünlerin korunmasına yönelik çalışmalar 1995 yılında 555 sayılı coğrafi işaretlerin korunmasına ilişkin kanun hükmünde kararname ile 4128 sayılı kanunun cezai hükümleri ile belirlenmiştir (Albayrak ve Güneş, 2010: 557; Ucuncuoglu, 2020: 956). Coğrafi işaretli ürünlerin korunması hakkında uygulama yönetmeliği incelendiğinde, ürünlerin ayırt edici özellikleri, sahip olduğu itibar ve çeşitli özellikleri nedeniyle belirli alan, yöre veya bölge ile tanımlanmaları gerektiğinin yer aldığı görülmektedir. Bu mevzuatla birlikte ürünlerin taklitlerine karşı korunması, tarımda gıda çeşitliliğinin sağlanması, yöresel ürünlerin korunması, kırsal ekonomilerin iyileştirilmesinin sağlanması hedeflenen amaçlar arasında yer almaktadır (Nizam ve Tatari, 2020: 2). Ayrıca coğrafi işaret yönetmeliğinde başvuruların Türk Patent ve Marka Kurumuna yapılması gerektiği ve değerlendirmenin bu komisyon tarafından gerçekleştirileceği açıkça belirtilmektedir (Kan ve Kan, 2020:117).

Tüm dünyada gerçekleştirilen yöresel ürünlerin coğrafi işaretlerle korunmasına yönelik girişimler, kültürel değerlerin korunmasının yanında ülkelere ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda birtakım avantajlar sağlamaktadır. Özellikle bulundukları bölgenin gelişimi, ekonomisi, yerel üreticilerin hakkının korunması ve pazarlama stratejisi olarak kullanılması bakımından kritik bir öneme sahiptir. Coğrafi işaretli

ürünler, belirli bir coğrafi alanda üretilen ürünlerin diğer coğrafi alanlardan elde edilen benzer ürünler arasında ayırt edilmesini sağlamaktadır (Divya ve Anoop, 2018: 1387). Bu ayırt edici özellikle birlikte piyasada ürünün bir kimlik kazanmasını ve çeşitli faaliyetlerin tanıtım çabalarını teşvik etmektedir. Ürünlerin coğrafi işaret ile tescil edilmesi, ürünlerin üretimini sağlayan tüm üreticiler tarafından kullanılabilirken aynı zamanda belirlenen standartlar doğrultusunda üretiminin yapılması ve belli bir kalitenin sürdürülmesini de sağlamaktadır (Aparecida Castro, Lourençao ve Engracia Giraldi, 2021: 279). Bu bağlamda kaliteyi ürünlerin kökenine bağlamanın bir yolu olan coğrafi işaret tescili, birçok ülke tarafından tercih edilmektedir. Aichner (2014), çalışmasında İtalya (873), Fransa (748) ve İspanya (359)'nın dünyada Avrupa Birliği tarafından coğrafi işaret ile tescil edilmiş en fazla ürüne sahip ülkeler olduklarını belirtmektedir. İtalya'nın menşe işaretine sahip Parma Jambonu, Fransa'nın Champagne bölgesinde üretilen Şampanyaları ve İspanya'nın mahreç işareti almış olan Queso Castellani peyniri bu ülkelerin coğrafi işaretli ürünlerine örnek olarak gösterilebilir (European Commission, 2022).

Dünyada Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi işaretli ürünler, Dünya'da Avrupa Birliği tarafından 1990'lı yıllarda düzenlenen Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları kapsamında korumaya alınmıştır. Belirli bir coğrafi alana ait olan, kalite ve özellikleri açısından bu alanlarla ilişkilendirilen tarım ve geleneksel ürünlerin adlarının, içeriklerinin ve üretim yöntemlerinin korunmasına yönelik birçok ürün coğrafi işaret kapsamına alınmıştır. Avrupa Birliği, 1993 yılında 2081/92 sayılı tüzüğü kabul ederek "Mahreç İşareti ve Menşe Adı" etiketleri için kalite kriterlerini belirlemiştir (Hajdukiewicz, 2014: 5). "Geleneksel Ürün Adı"nı kapsayacak düzenleme ise 1999 yılında yürürlüğe girmiştir. Ürünlerin ambalajları üzerinde ve markaların yanında yer alan bu işaretler, tüketicilere kaliteli, yerel menşeli, orijinal ve denetimi sağlanmış ürünlerin garantisini vermektedir. Özellikle Avrupa Gıda Sisteminde meydana gelen aksaklıklar ve kriz dönemlerinde coğrafi işaretli ürünler tüketiciler tarafından en çok tercih edilen ürün grubu içerisinde yer almaktadır (Hadelan, Jez Rogelj, Mikus, Prisenk ve Zrakic Susac, 2021: 362).

Coğrafi işaretli ürünler, Avrupa Komisyonu tarafından eAmbrosia-EU Coğrafi İşaret platformuna kaydedilmektedir. eAmbrosia platformunda ürün tipi olarak şarap (wine), yemek (food) ve alkollü içecekler (spirit drink) olmak üzere üç başlığın yer aldığı görülmektedir. Bu başlıklar içerisinde şarap kategorisi 1.623 tescilli ürünle birinci sırada yer almaktadır. Ardından yemek kategorisi 1.574 tescilli ürün ile ikinci sırada, alkollü içecekler ise 256 tescilli ürünle üçüncü sırada yer almaktadır (European Commission, 2022). Platformda Avrupa ülkelerinin yanı sıra Avrupa Birliğine üye olmayan ülkelerin de coğrafi işaretli ürünleri kayıt altına alınmaktadır. Hadelan vd. (2021), 2021 yılı başında eAmbrosia veri tabanına 3.736 ürünün kaydedildiğini, bu ürünlerden ise 1,507'sinin gıda ürünleri olduğunu ifade etmektedir. Avrupa'da coğrafi ürünlerin tescili, çoğunlukla bir ekonomik politika biçimi olarak görülmektedir. Bazı ülkeler tarafından yerel kırsal ekonomilere destek olan, küçük ve orta ölçekli çiftçileri destekleyen, çevreyi koruyan ve geleneksel yiyeceklerin tüketimini teşvik eden bir

araç olarak değerlendirilmektedir (Bonanno, Sekine ve Feuer, 2020: 26). Menşe Adı ile tescil edilen ürünlere örnek olarak İtalya’da "Prosciutto Toscano", Fransa’da "Roquefort", İspanya’da "Jamón de Huelva" ve İngiltere’de ise "Shetland kuzusu" verilebilir (Hajdukiewicz, 2014: 5)

Dünyada 2020 yılında 92 ulusal ve bölgesel otoriteler tarafından yaklaşık olarak 58.800 ürünün coğrafi işaret tescili aldığı bilinmektedir. Bu ülkeler arasında Almanya, yaklaşık olarak 14.394 coğrafi işaretli ürüne sahip olduğunu açıklarken Çin 8.476, Macaristan 7.566 ve Çek Cumhuriyeti 6.180 coğrafi işaretli ürüne sahip olduğunu belirtmiştir. Alman Çavdar Ekmeği olarak bilinen Westfälischer Pumpernickel, Holsteiner Tilsiter Peyniri ve Würzburger Stein-Berg Şarabı Avrupa Birliği tarafından tescillenmiş, Almanya’ya ait ürünlerdir. Kayıt altına alınan ürünlerin yaklaşık olarak %56,1’ini şarap ve alkollü içecekler oluştururken, %36,6’sını gıda maddeleri oluşturmaktadır. Uluslararası boyutta yapılan çeşitli coğrafi işaret anlaşmalarının bulunması bakımından sayımlarda bir ürün birden fazla kez sayılabilmektedir. Bu nedenle uluslararası anlaşmalar hariç tutulduğunda 2020 yılında kayıt altına alınan coğrafi işaretli ürün sayısı 26.800 civarındadır (World Intellectual Property Organization, 2022).

YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı, Türkiye’nin gastronomi ile ilişkilendirilebilecek coğrafi işaret tescilli ürünlerinin incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda *“Türkiye’nin coğrafi işaretli gastronomi ürünlerinin sınıflandırıldığı ürün kategorileri yeterli midir?”* sorusu araştırmanın temel problemini oluşturmaktadır. Bu bağlamda Türkiye’de gastronomi ile ilişkili coğrafi işaret tescili almış ürünlerin hangi yemek kategorileri altında yoğunlaştığı ve hangi ürünlerin öne çıktığı tespit edilmeye çalışılacaktır. Ayrıca Türkiye’nin gastronomi ile ilişkili sahip olduğu coğrafi işaret tescilli ürünlerinin güncel sayısı, ürünlerin illere göre sınıflandırılması, ürünlerin hangi ürün grubu altında tescillendiği, sahip oldukları coğrafi işaret etiketleri, Türkiye’nin yöresel yiyeceklerinin Avrupa Komisyonu tarafından tescil edilme durumu gibi güncel bilgilerde ele alınmıştır. Bu nedenle bu çalışmada, verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden arşiv/doküman incelemesi tekniği kullanılmış ve ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır. Doküman analizi yöntemi, bir konu hakkında dokümanların değerlendirilmesi ve bu dokümanlarda yer alan bilgilere anlam kazandırmak için dokümanların araştırmacı tarafından yorumlandığı nitel araştırma biçimidir (Bathmanathan, Rajadurai ve Sadiq Sohail, 2018: 4). Bu kapsamda 31 Ocak 2022 tarihine kadar Türk Patent ve Marka Kurumunun web sitesindeki coğrafi işaretler bölümünde yer alan bilgilerden yararlanarak Türkiye’nin coğrafi işaret ürün grupları tespit edilmiştir. Sonrasında ise bu ürün grupları içerisinde yöresel yiyecek-iceceklerin yer aldığı gruplar seçilerek bu ürünlerin illere göre dağılımına ilişkin verilere ulaşılmıştır. Araştırma sonunda ise Türkiye’de coğrafi işaretli ürünlerde yaşanan artışın, turizm, ekonomi ve yerel değerlerin korunmasındaki rolüne yönelik öneriler getirilmiştir.

BULGULAR

Türk Patent ve Marka Kurumu altında yer alan tescil türleri; mahreç işareti, menşe adı ve geleneksel ürün adı olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Türkiye’de toplam mahreç işareti ile tescillenen ürün sayısı 672 (%68,1), menşe adı ile tescillenen ürün sayısı 310 (%31,4) ve geleneksel ürün adı ile tescillenen ürün sayısı ise 5’tir (0,5). Bu ürünler, kendi aralarında 18 farklı ürün grubuna ayrılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Tüm ürün grupları içerisinde yiyecek ve içecek alanında coğrafi işaret tescilli ürünlerin bulunduğu gruplar tescil bakımından yüksek orana sahiptir. Özellikle yemekler ve çorbalar grubu en yüksek sayıya sahip olan coğrafi işaretle tescillenmiş ürün grubunu oluşturmaktadır. Ardından ise işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar grubu %22,5’lik bir oranla yer almaktadır. Güncel coğrafi işaret tesciline sahip ürün sayısı 990 olmakla birlikte başvurusu devam eden ürün sayısı ise 749’dur. 2020 yılında coğrafi işaret ile tescillenen ürün sayısı 161’ken toplam başvuru sayısı 428’dir. 2021 yılında coğrafi işaret ile tescillenen ürün sayılarına bakıldığında 352 olduğu, başvuru sayısının ise 577 olduğu görülmektedir. Türk Patent ve Marka Kurumunda kayıtlı ürün grupları içerisinde gıda ürünlerinin yer aldığı 14 grubun bulunduğu görülmektedir. Tablo 1’de Türkiye’nin çeşitli illerinde tescillenmiş gıda ürünlerine ait gruplar ve bu grupların yüzdelik dağılımları yer almaktadır.

Tablo 1. Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecek-İçecek Ürün Grupları

Yiyecek-İçecek Ürün Grupları	Sayı	Yüzde
Yemekler ve çorbalar	235	28,55
İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	222	26,97
Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	191	23,20
Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	30	3,64
Peynirler	29	3,52
Diğer Ürünler	22	2,67
Bal	16	1,94
İşlenmiş işlenmemiş Et Ürünleri	14	1,70
Tereyağı dâhil katı ve sıvıyağlar	14	1,70
Peynir ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	12	1,45
Alkolsüz İçecekler	12	1,45
Yemekler için çeşni/ lezzet vericiler, soslar ve tuz	11	1,33
Biralar ve diğer alkollü içkiler	11	1,33
Dondurmalar ve yenilebilir buzlar	4	0,48
Toplam	823	100

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Ürün grupları içerisinde en yüksek coğrafi işaret tescil sayısının yemekler ve çorbalar grubunda olduğu görülmektedir. İkinci sırada ise %26,97 oranıyla işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar kategorisi yer almaktadır. Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar kategorisi %23,20’lik bir oranla üçüncü

sırada bulunmaktadır. Türkiye’nin 81 ilinin sahip olduğu coğrafi işaretli yöresel mutfak ürünleri, illere göre sınıflandırılarak Tablo 2’de verilmiştir. Tüm illerin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerin mahreç işareti ve menşe adı sayıları belirtilmiştir.

Tablo 2. Türkiye’de Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecek-İçecek Ürünlerinin İllere Göre Dağılımı

Sayı	İller	Mahreç İşareti	Menşe Adı	Toplam	Sayı	İller	Mahreç İşareti	Menşe Adı	Toplam
1	Gaziantep	58	12	69	43	Çorum	4	3	7
2	Konya	36	7	43	44	Trabzon	6	1	7
3	Şanlıurfa	27	5	32	45	Yozgat	5	2	7
4	Diyarbakır	22	4	26	46	Bartın	6	-	6
5	Afyonkarahisar	18	6	24	47	Erzincan	1	5	6
6	İzmir	10	14	24	48	Iğdır	4	2	6
7	Bolu	16	5	21	49	Ordu	4	2	6
8	Ankara	17	3	20	50	Tekirdağ	4	2	6
9	Aydın	13	7	20	51	Artvin	4	1	5
10	Kastamonu	15	4	19	52	Bilecik	4	1	5
11	Mersin	9	10	19	53	Elâzığ	-	5	5
12	Kayseri	8	10	18	54	Eskişehir	5	-	5
13	Bursa	10	7	17	55	Isparta	4	1	5
14	Malatya	10	7	17	56	Kırşehir	3	2	5
15	Erzurum	11	5	16	57	Nevşehir	3	2	5
16	Adana	13	2	14	58	Sinop	3	2	5
17	Manisa	6	8	14	59	Karabük	2	2	4
18	Hatay	9	4	13	60	Kocaeli	3	1	4
19	Antalya	6	6	12	61	Kırklareli	1	3	4
20	Muğla	5	7	12	62	Zonguldak	2	2	4
21	Düzce	7	4	11	63	Ardahan	-	3	3
22	Mardin	8	3	11	64	Bingöl	2	1	3
23	Tokat	8	3	11	65	Hakkâri	3	-	3
24	Balıkesir	4	6	10	66	Kars	-	3	3
25	Bayburt	9	1	10	67	Muş	3	-	3
26	Denizli	2	8	10	68	Niğde	2	1	3
27	Giresun	4	6	10	69	Siirt	2	1	3
28	Gümüşhane	7	3	10	70	Şırnak	3	-	3
29	Kahramanmaraş	7	3	10	71	Tunceli	1	2	3
30	Rize	8	2	10	72	Batman	1	1	2
31	Sakarya	7	3	10	73	Kilis	2	-	2
32	Sivas	7	3	10	74	Kırıkkale	1	1	2

33	Van	6	4	10	75	Osmaniye	-	2	2
34	Çankırı	9	-	9	76	Yalova	-	2	2
35	Kütahya	7	2	9	77	Ağrı	1	-	1
36	Samsun	9	-	9	78	Bitlis	1	-	1
37	Burdur	3	5	8	79	İstanbul	-	1	1
38	Edirne	5	3	8	80	Karaman	-	1	1
39	Adıyaman	4	3	7	81	Uşak	-	1	1
40	Aksaray	5	2	7	Geleneksel Ürün Adı				5
41	Amasya	5	2	7	Yurtdışı Menşe Adı				8
42	Çanakkale	1	6	7	Türkiye Menşe Adı				7
					Toplam				823

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Türkiye’de illere göre coğrafi işaret tesciline sahip yiyecek ve içecekler incelendiğinde Gaziantep ilinin 69 ürün ile ilk sırada olduğu, Konya’nın 43 ürün ile ikinci sırada yer aldığı Şanlıurfa’nın ise 32 ürünle üçüncü sırada olduğu tespit edilmektedir. Türkiye’de coğrafi işaret almış yiyecek ve içecek ürünlerinin yoğunlaştığı ürün gruplarının tespit edilmesi amacıyla gerçekleştirilen ürün bazlı sınıflandırmalara aşağıda yer verilmiştir.

Türk mutfak kültürü incelendiğinde çorbaların ayrı bir yere sahip olduğu görülmektedir. Anadolu kültürünün bir parçası olarak nesilden nesle aktarılan çorba tariflerinin coğrafi işaret ile tescillenerek sürdürülebilirliği sağlanmaktadır. Türkiye’de Çorbalar kategorisinde coğrafi işaret tesciline sahip ürünler Tablo 3’te tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 3. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Çorbalar

Çorbalar	Tescil Yılı	Çorbalar	Tescil Yılı
1 Yozgat Arabaşısı	2013	14 Diyarbakır Lebenisi	2021
2 Pınarbaşı Kara Çorba	2017	15 Diyarbakır Simindirik Çorbası	2021
3 Tunceli Şorbik Çorbası	2017	16 Gaziantep Lebeniye Çorbası	2021
4 Urfa Lebenisi	2017	17 Gaziantep Öz Çorba	2021
5 Bayburt Tatlı Çorba	2018	18 Gaziantep/ Antep Alaca Çorba	2021
6 Alanya Güllüklü (Hülüklü) Çorba	2019	19 Gaziantep Börek Çorbası	2021
7 Adana Analı Kızılı	2020	20 Kayseri Kurşun Aşı Çorbası	2021
8 Bayburt Kavut Çorbası	2020	21 Konya Bamya Çorbası	2021
9 Ezogelin Çorbası	2020	22 Konya Kikirdekli Kesme Çorbası	2021
10 Akyurt Fıtlı Çorbası	2021	23 Konya Ovmaç Çorbası	2021
11 Amasya Toyga Çorbası	2021	24 Konya Tutmaç Çorbası	2021
12 Çankırı Tutmaç Çorbası	2021	25 Iğdır Omaç Aşı Çorbası	2021
13 Diyarbakır Meyir Çorbası	2021	26 Sivrihisar Arabaşı	2022

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Çorbalar, çeşitleri bölgeden bölgeye iklimsel koşullar, bitki örtüsü, yetiştirilen tarım ürünleri vb. olguları bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Bazı yörelerde yapılan çorbaların içeriği aynı olmasına rağmen kullanılan şive ve lehçe bakımından farklı isimlere sahiptirler. Türkiye’de coğrafi işaretli ürünler içerisinde yer alan çorbalara bakıldığında toplam 26 ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin tümü mahreç işareti ile tescillenmektedir. Çorbalar kategorisinde ilk olarak 2013 yılında Yozgat Arabaşı çorbasının tescil edildiği görülmektedir. Son olarak ise 2022 yılında Sivrihisar Arabaşı çorbası mahreç işareti ile tescillenmiştir.

Türkiye’de tüketilen yiyecek grupları arasında ikinci sırada yer alan sebze yemekleri, çiğ olarak ya da pişirilerek yenilmektedir. Salata çeşitleri, oturtmalar, kavurma çeşitleri, sarmalar vb. yemek çeşitleri sebze yemeklerinin içerisinde yer almaktadır. Bu açıdan Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip sebze yemeklerine bakıldığında özellikle Ege ve Akdeniz bölgelerinin ön plana çıktığını söylemek mümkündür. Tablo 4’te Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip sebze yemekleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 4. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Sebze Yemekleri

Sebze Yemekleri	Tescil Yılı	Sebze Yemekleri	Tescil Yılı
1 Andırın Tirşiği	2013	11 Gaziantep Börk Aşı	2021
2 Antalya Piyazı	2017	12 Gaziantep Kabaklama	2021
3 Bayburt Ekşi Lahana	2017	13 Gaziantep Yoğurtlu Patates	2021
4 Urfa Eşkili	2017	14 Gaziantep Erik Tavası	2021
5 Antep Şiveydizi	2018	15 Gaziantep Maş Piyazı	2021
6 Gaziantep Sarımsak Aşı	2020	16 Konya Patlıcan Bayıldan	2021
7 Diyarbakır Kabak Meftunesi	2021	17 Diyarbakır Babaganuç	2021
8 Diyarbakır Erikli Yaz Türüsü	2021	18 Konya Ekşili Kabak	2022
9 Diyarbakır Kenger Boranisi	2021	19 Kırşehir Ayva Boranisi	2022
10 Erzurum Tortu Pancarı	2021	20 Diyarbakır Hırçıklı Meftunesi	2022

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Türkiye’de coğrafi işaret ile tescil edilmiş toplam 20 sebze yemeği bulunmaktadır. Mahreç işareti ile tescil edilen bu yemeklerin ilki olan Andırın Tirşiği 2013 yılında tescil edilmiştir. Kahramanmaraş iline ait olan Andırın Tirşiğinin iki ayrı ayırt edici özelliği bulunmaktadır. Bunlardan ilki yapım tekniği ve mayalanmasıyken diğeri yabancı pancar bitkisinin yetiştirme koşullarıdır. Sebze yemekleri kategorisinde yer alan Kırşehir Ayva Boranisi ise 2022 yılında tescillenmiştir.

Türkiye’nin her yöresinde çeşitli dolma ve sarma çeşitlerine rastlamak mümkündür. Türk mutfak kültüründe ayrı bir yere sahip olan dolma ve sarmalar pirinçli, kıymalı, zeytinyağlı veya koruk ekşisi gibi ürünlerle farklı şekillerde yapılmaktadır. Keşkek çeşitleri ise genellikle düğün ve bayram gibi kutlama günlerinde bir topluluk halinde yapılmasıyla ünlüdür. Bu özelliğiyle 2011 yılında Törenselle Keşkek Geleneği, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesine girmiştir. Dolma ve sarmada olduğu gibi

keşkek yapımı da bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Tablo 5'te Türkiye'de coğrafi işaret tesciline sahip olan dolma çeşitleri, sarma çeşitleri ve keşkek çeşitleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 5. Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Dolma, Sarma ve Keşkek Çeşitleri

Dolma Çeşitleri	Tescil Yılı	Sarma Çeşitleri	Tescil Yılı
1 Mardin Kaburga Dolması	2009	1 Afyon İlibada Sarması	2021
2 İskilip Dolması	2010	2 Konya Etli Yaprak Sarması	2021
3 Bayburt Lor Dolması	2017	3 Konya Kuru Kabak Sarması	2021
4 Şımşipe	2017	Keşkek Çeşitleri	
5 Amasya Baklalı Dolması	2021	1 Adapazarı Dartılı Keşkeği	2013
6 Antep Allı Yeşilli Dolma/ Antep Nakışlı Dolma	2021	2 Merzifon Keşkeği	2014
7 Arapgir Dolması	2021	3 Şuhut Keşkeği	2018
8 Bayburt Yalancı Dolma	2021	4 Dedebağ Keşkeği	2021
9 Diyarbakır Dalak Dolması	2021	5 İskilip Ramazan Keşkeği	2021
10 Diyarbakır Kaburga Dolması	2021		
11 Diyarbakır Kuru Dolması	2021		
12 Diyarbakır Fasulyeli Kabak Dolması	2021		
13 Gaziantep Mumbar Dolması	2021		
14 Gaziantep/ Antep Firikli Acur Dolması	2021		
15 Diyarbakır Ekşili Dolması	2022		

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Coğrafi işaretli dolma çeşitleri incelendiğinde toplam 15 farklı çeşidin olduğu görülmektedir. Bu ürünlerden ilki 2009 yılında mahreç işareti ile tescil edilen Mardin Kaburga Dolmasıdır. Sarma çeşitlerinde toplam üç sarma çeşidi, 2021 yılında mahreç işareti ile tescillenmiştir. Keşkek çeşitlerinin ise toplam beş tane olduğu görülmektedir. Bu ürünlerin ilki 2013 yılında mahreç işareti ile tescillenen Adapazarı Dartılı Keşkeğidir. Bu ürünün ayırt edici özelliği, bölgede yapılan kızdırılmış tereyağında kırmızıbiber ve karabiber ile hazırlanan dartısıdır.

Orta Asya'dan bugüne Türk Mutfak kültürünün temel yiyecek gruplarının içerisinde et ön plana çıkmaktadır. Orta Asya bölgesinde çoğunlukla tüketilen koyun eti zaman içerisinde yerini dana ve sığır etine bırakmıştır. Geniş bir et yemeği yelpazesine sahip olan Türk mutfak kültüründe kebaplar, köfteler, kavurmalar ve döner çeşitleri coğrafi işaret ile tescil edilmiştir. Tablo 6'da Türkiye'de coğrafi işaret tesciline sahip olan et yemekleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 6. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Et Yemekleri

Et Yemekleri		Tescil Yılı	Et Yemekleri		Tescil Yılı
1	İnegöl Köfte	2006	1	Adana Kebabı	2005
2	Salihli Odun Köfte	2008	2	Siirt Büryan Kebabı	2005
3	Şanlıurfa Çiğ Köfte	2009	3	Oltu Cağ Kebabı	2010
4	Mardin İkbebet (İçli Köfte)	2009	4	Tokat Kebabı	2015
5	Akçaabat Köftesi	2010	5	Taşköprü Kuyu Kebabı	2016
6	Sivas Köftesi	2011	6	Urfa Haşhaş Kebabı	2017
7	Burdur Şiş Köftesi	2012	7	Yozgat Tandır Kebabı	2017
8	Adapazarı İslama Köfte	2013	8	Urfa (Şanlıurfa) Patlıcan Kebabı	2018
9	Düzce Köftesi	2017	9	Urfa Ciğer Kebabı	2018
10	Doğubayazıt Abdigör Köftesi	2017	10	Urfa Kazan Kebabı	2018
11	İğdır Taş Köfte Yemeği	2017	11	Urfa Soğan Kebabı	2018
12	Urfa Yumurtalı Köfte	2017	12	Aksaray Tulum Kebabı	2019
13	Çine Köfte	2017	13	Akşehir Tandır Kebabı	2020
14	Muğla Köftesi	2018	14	Alucra oğlak Kebabı	2020
15	Urfa İçli Köftesi	2018	15	Antakya Kâğıt Kebabı	2020
16	Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte	2018	16	Boyabat Sırık Kebabı	2020
17	Akhisar Köftesi	2018	17	Denizli Tandır Kebabı	2020
18	Tekirdağ Köftesi	2020	18	Gaziantep Sarımsak Kebabı	2020
19	Yeşilyurt Kiraz Yaprığı Sarma Köftesi	2020	19	Tarsus Kebabı	2020
20	Adana İçli Köfte	2020	20	Afyon Kebabı	2021
21	Diyarbakır İçli Köfte	2021	21	Arapgir Tandır Kebabı	2021
22	Emirdağ Dolgulu Köftesi	2021	22	Bitlis Büryan Kebabı	2021
23	Gaziantep Arap Köftesi	2021	23	Diyarbakır Üsküre Kebabı /Diyarbakır Tas Kebabı	2021
24	Gaziantep Haveydi Köfte	2021	24	Gaziantep/ Antep Altı Ezmeli Kebap	2021
25	Gaziantep Malhıtalı Köftesi	2021	25	Gaziantep Çağırtlak Kebabı	2021
26	Gaziantep Yağlı Köfte	2021	26	Gaziantep Küşleme Kebabı	2021
27	Gaziantep Süzek Yapması	2021	27	Gaziantep Simit Kebabı	2021
28	Gaziantep İçli Köftesi	2021	28	Gaziantep Yenidünya Kebabı	2021
29	Malatya İçli Köftesi	2021	29	Gaziantep/ Antep Keme Kebabı	2021
30	Muş Köftesi	2021	30	Nevşehir Testi Kebabı	2021
31	Tire Şiş Köfte	2021	31	Malatya Kâğıt Kebabı	2021
32	Ödemiş Köfte	2021	1	Bingöl Çobantaşı Kavurması	2017
33	Afyonkarahisar Göce Köftesi	2021	2	Urfa Sac Kavurması	2020
34	Afyonkarahisar Çullama Köfte	2021	1	Ankara Döneri	2017
35	Bursa Pideli Köfte	2021	2	Ulaş Yaprak Döneri	2020
36	Gaziantep/ Antep Ekşili/ Akıtmalı Ufak Köfte	2022			
37	Yalıköy Köfte	2022			

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Coğrafi işaretli et yemekleri incelendiğinde köfte çeşitleri, kebab çeşitleri, kavurma çeşitleri ve döner çeşitleri olmak üzere dört ayrı kategoride ele alınmaktadır. Köfte kategorisi incelendiğinde toplam 37 farklı köfte çeşidinin olduğu görülmektedir. Bu çeşitler içerisinde 2006 yılında İnegöl Köfte ilk mahreç işareti ile tescil edilen yemektir. Kebab çeşitlerine bakıldığında toplam 31 adet çeşit bulunduğu görülmektedir. Adana Kebabı ve Siirt Büryan Kebabı kebab çeşitleri kategorisinde 2005 yılında mahreç işareti ile tescillenen ilk ürünlerdir. Kavurma kategorisinde Bingöl Çobantaşı Kavurması ve Urfa Sac Kavurması olmak üzere tescillenen iki ürün bulunmaktadır. Döner kategorisinde ise Ankara Döneri 2017 yılında, Ulaş Yaprak Döner ise 2020 yılında mahreç işareti ile tescillenen ürünlerdir.

Et yemekleri içerisinde belirli kategorilerde yer almayan ürünler diğer et yemekleri olarak ayrı bir kategoride düzenlenmiştir. Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip olan diğer et yemekleri tescil yıllarına göre Tablo 7’de sıralanmaktadır.

Tablo 7. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Diğer Et Yemekleri

	Diğer Et Yemekleri	Tescil Yılı		Diğer Et Yemekleri	Tescil Yılı
1	Edirne Tava Ciğeri	2010	19	Germencik Ekşili Tavuk	2020
2	Keşan Satır Et	2012	20	Ortaklar Çöp Şiş	2020
3	Samsun Kaz Tiridi	2013	21	Diyarbakır Tavuk Eşkenesi	2021
4	Ankara Tava	2017	22	Emirdağ Güveci	2021
5	Bor Söğürmesi	2017	23	Erzurum Aşmalı Yahni	2021
6	Dalama Tandırı	2017	24	Gaziantep Alenaziği	2021
7	Eflani Hindi Bandırması	2017	25	Gediz Güveci	2021
8	Hakkâri Kırıs	2017	26	Konya Çöpleme	2021
9	Kırıkkale Keskin Tava	2017	27	Konya Şalgam Gallesi	2021
10	Kırşehir Çullaması	2017	28	Maraş Kelle Paçası	2021
11	Mersin Tantunisi	2017	29	Senirkent Banağı	2021
12	Antep Beyranı	2017	30	Konya Bütümet/ Konya Orta	2021
13	Hakkâri Doğaba	2017	31	Konya Tandırda Çebiç	2021
14	Urfa Tiriti (Şanlıurfa Tiriti)	2018	32	Kilis Tava	2022
15	Devrekani Hindi Banduması	2019	33	Konya Patlıcan Tiridi	2022
16	Kastamonu Tiridi (Etli)	2019	34	Konya Zülbiyesi	2022
17	Urfa Kıymalı Söğürme	2019	35	Sandıklı Saç Eti	2022
18	Çankırı Sarımsaklı Et	2019			

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Diğer et yemekleri kategorisinde toplam 35 çeşit ürün yer almaktadır. Bu kategori içerisinde Edirne Tava Ciğeri, 2010 yılında mahreç işareti ile tescillenmiştir. Hazırlanışı, sunumu ve ustalığı bakımından Edirne yöresine ait olan Edirne Tava Ciğeri, yörede yetiştirilmiş hayvanlardan elde edilmekte, bu yanılla ayırt edici özelliğini ortaya koymaktadır. Sandıklı Saç Eti, Afyonkarahisar ilinde 2022 yılında tescillenen et yemeğidir. Taş fırında pişirilerek hazırlanan Sandıklı Saç Eti, tarihsel

geçmişi ve üreticilerinin ustalık becerileriyle farklılığını ortaya koymaktadır. Coğrafi işaret tesciline sahip et yemekleri değerlendirildiğinde toplam 108 farklı et yemeği çeşidinin bulunduğu tespit edilmiştir.

Türk mutfak kültüründe hamur işleri, ekmek çeşitleri, pideler, çörekler, börekler ve lahmacun çeşitleri gibi çeşitli kategorilere ayrılmaktadır. Yapımında kullanılan malzemeler başta olmak üzere üretim şekilleri, servis şekilleri ve içerdikleri anlam bakımından farklılık göstermektedir. Bu çalışmada Türkiye’de coğrafi işaret ile tescillenen hamur işleri, ekmek çeşitleri, mantı çeşitleri, börek çeşitleri, pide çeşitleri, simit çeşitleri, çörek çeşitleri ve lahmacun çeşitleri olmak üzere toplam sekiz ayrı kategoride gruplandırılmıştır. Tablo 8’de Türkiye’deki coğrafi işaretli hamur işleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 8. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Hamur İşleri

Hamur İşleri			Tescil Yılı	Hamur İşleri			Tescil Yılı
Ekmek Çeşitleri	1	Gümüşhane Ekmeği	2017	Börek Çeşitleri	1	Mardin Sembusek	2009
	2	Konya Etli Ekmek	2017		2	Mardin Kibe	2009
	3	Şanlıurfa Açık Ekmeği	2017		3	Eskişehir Çiğböreği	2012
	4	Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	2018		4	Batman Şam Böreği	2017
	5	Daday Etli Ekmeği	2018		5	Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	2018
	6	Vakıfkebir Ekmeği	2018		6	Milas Tepsi Böreği	2018
	7	Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	2018		7	Hopa Laz Böreği	2019
	8	Kürtün Araköy Ekmeği	2019		8	Adana Kol Böreği	2020
	9	Rize Baston Ekmek	2019		9	Bartın Tatlı Böreği	2020
	10	Bolu Patatesli Ekmeği	2020		10	Erzurum Su Böreği	2020
	11	Kalecik Ekmeği	2020		11	Göynük Dik Börek	2020
	12	Çankırı Yoka Ekmek Muskası	2020		12	Afyon Patlıcan Böreği	2021
	13	Çavuşlu Ekmeği	2020		13	Bayburt Su Böreği	2021
	14	Hopa Hamsili Ekmeği	2021		14	Gaziantep Sebzeli Peynirli Böreği	2021
	15	Malatya Tandır Ekmeği	2021		15	Akyurt Tandır Böreği	2021
	16	Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği	2021		16	Gaziantep Şekerli Peynirli Böreği	2021
	17	Söke Tatlı Maya Ekmeği	2021		17	Akçadağ Kömbesi	2021
	18	Tokat Ekmeği	2021		18	Antalya Serpme Böreği	2021
	19	Zara Sac Ekmeği	2021		19	Kayseri Tandır Böreği	2021
Mantı Çeşitleri	1	Kayseri Mantısı	2009	Pide Çeşitleri	20	Konya Kakırdaklı Börek	2021
	2	Yakakent Mantısı	2017		1	Develi Cıvıklısı (Pide)	2009
	3	Bozüyük Mercimekli Mantısı	2020		2	Bafra Pidesi	2009

	4	Bartın Pirinçli Mantısı	2020		3	Terme Pidesi	2010
	5	Konya Kırırlı Mantı	2021		4	Kadınhanı Tahinli Pidesi	2013
	6	Sinop Mantısı	2021		5	Akçakoca Mancarlı Pidesi	2017
	7	Erzurum Mantısı/ Erzurum Hingeli	2021		6	Antep Tırnaklı Pidesi	2017
	8	Çorum Kuru Mantısı	2021		7	Derepazarı Pidesi	2018
	9	Konya Cimcik	2021		8	Çarşamba Pidesi	2018
	10	Kayseri Yağ Mantısı	2022		9	Ulaş Etli Pidesi	2020
	1	Samsun Simidi	2013		10	Karacasu Pidesi	2020
	2	Ankara Simidi	2017		11	Nazilli Pidesi	2020
	3	Manisa Taban Simidi	2018		12	Sürmene Pidesi	2020
Simit Çeşitleri	4	Rize Simidi	2019	Lahmacun Çeşitleri	13	Emirdağ Yumurtalı Pidesi	2021
	5	İzmit Simidi	2019		14	Bursa Tahinli Pide	2021
	6	Kastamonu Simidi	2019		15	Aksaray Şerbetli Pidesi	2021
	7	Nevşehir Simidi	2020		16	Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi	2021
	8	İzmir Gevreği	2021		1	Antep Lahmacunu	2017
	1	Yozgat Parmak Çöreği	2013		2	Urfa Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)	2018
	2	Maraş Çöreği	2018		3	Tarsus Fındık Lahmacunu	2020
	3	Kalecik Çöreği	2020				
Çörek Çeşitleri	4	Tokat Çöreği	2021				
	5	Gebze Bayram Çöreği	2021				
	6	Eldivan Yağlı Çöreği	2021				
	7	Amasya Çöreği	2021				
	8	Araç Kül Çöreği	2021				
	9	Kaymaklı Çöreği	2022				

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Coğrafi işaretli ekmek çeşitlerine bakıldığında toplam 19 farklı ekmek çeşidinin olduğu görülmektedir. İlk coğrafi işarete sahip ekmek çeşidinin 2017 yılında tescillenen Gümüşhane Ekmeği olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaretli mantı çeşitleri incelendiğinde toplam on mantı ürününün bulunduğu bilinmektedir. Bu kategori içerisinde ilk tescillenen ürün ise Kayseri Mantısı (2009)'dır. Simit çeşitleri incelendiğinde tescillenen toplam sekiz ürün bulunmaktadır. Bu ürünler içerisinde 2013 yılında tescillenen Samsun Simidi, ilk tescillenen simit çeşididir. Çörek çeşitleri içerisinde dokuz farklı ürün yer almaktadır. Bu ürünler içerisinde ise 2013 yılında tescillenen Yozgat Parmak Çöreği, ilk tescillenen üründür. Börek çeşitleri kategorisinde toplam 20 farklı börek çeşidi bulunmaktadır. Bu çeşitler içerisinde

Mardin Sembusek Böreği, 2009 yılında tescillenerek ilk tescillenen börek çeşidi olmuştur. Pide çeşitleri içerisinde toplam 16 farklı pidenin yer aldığı tespit edilmiştir. Pide çeşitleri içerisinde Develi Cıvıklısı Pidesi, 2009 yılında mahreç işareti ile tescillenen ilk üründür. Lahmacun çeşitlerine bakıldığında toplam üç farklı ürünün olduğu görülmektedir. Bu kategoride ise Antep Lahmacunu (2017) tescillenen ilk üründür.

Hamur işleri kategorisinde belirlenen başlıkların dışında kalan ürünler diğer hamur işleri başlığı altında gruplandırılmıştır. Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip olan diğer hamur işleri, tescil yıllarına göre Tablo 9’da sıralanmaktadır.

Tablo 9. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Diğer Hamur İşleri

	Diğer Hamur İşi Çeşitleri	Tescil Yılı		Diğer Hamur İşi Çeşitleri	Tescil Yılı
1	Beypazarı Kuruşu	2013	19	Diyarbakır Şehriyesi	2021
2	Turhal Yoğurtmacı	2014	20	Kayseri Katmeri	2021
3	Sinop Nokulu	2017	21	Kelkit Ketesi	2021
4	İzmir Boyozu	2017	22	Şabanözü Bazlaması	2021
5	Urfa Külünçesi	2017	23	Afyon Ağzıacığı	2021
6	Gümüşhane Sironu	2017	24	Hasankale Lavaşı	2022
7	Antep Köy Kahkesi	2017	25	Malatya Kurabiyesi	2021
8	Bafra Nokulu	2017	26	Sorgun Yağlısı	2021
9	Kızılcahamam Bazlaması	2018	27	Van Pastası	2021
10	Sivas Katmeri	2018	28	Aksaray Tahinli	2021
11	Antep Kurabiyesi	2019	29	Bursa Cevizli Lokum	2021
12	Devrek Kömeci	2020	30	Kayseri Yağlaması	2021
13	Bayburt Ketesi	2020	31	Şavşat Ketesi	2021
14	Balo Kabaklı Gözlemesi	2020	32	Cizre Memilheva Kurabiyesi	2021
15	Yalvaç Hamursuzu	2020	33	Tokat Yağlısı	2021
16	Niğde Tahinlisi	2020	34	Mardin Kiliçesi	2021
17	Safranbolu Kıtırı	2020	35	Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi	2021
18	Bursa Cantık	2021			

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Tablo 9 incelendiğinde diğer hamur işleri kategorisinde toplam 35 farklı hamur işinin bulunduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaret tesciline sahip hamur işleri değerlendirildiğinde toplam 110 farklı hamur işinin bulunduğu tespit edilmiştir.

Türk mutfak kültüründe ayrı bir yere sahip olan tatlılar, birçok lezzet çeşidini içerisinde barındırmaktadır. Bu çalışma kapsamında tatlılar, baklava çeşitleri, kadayıf çeşitleri, kabak tatlısı çeşitleri, helva çeşitleri, hoşmerim çeşitleri ve diğer tatlı çeşitleri olmak üzere altı ayrı kategoride toplanmaktadır. Tablo 10’da Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip olan tatlı çeşitleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 10. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Tatlı Çeşitleri

	Tatlılar	Tescil Yılı		Tatlılar	Tescil Yılı
Baklava Çeşitleri	1 Antep Baklavası	2008	1 Antakya Künefesi	2008	
	2 Tavas Baklavası	2018	2 Kilis Katmeri	2015	
	3 Sivrihisar Muska Baklavası	2018	3 İzmir Şambalisi	2016	
	4 Devrek Beyaz Baklavası	2020	4 Akçakoca Melengüçceği Tatlısı	2017	
	5 Bartın Beyaz Baklavası	2020	5 Antep Katmeri	2017	
	6 Erzurum Pekmezli Baklavası	2021	6 Hamsiköy Sütlacı	2017	
	7 Akşehir Peynir Baklavası	2021	7 Urfa Şıllık Tatlısı	2017	
Kadayıf Çeşitleri	1 Erzurum Kadayıf Dolması	2012	8 Urfa Zerdeşi	2017	
	2 Diyarbakır Burma Kadayıfı	2017	9 Çankırı Yumurta Tatlısı	2017	
	3 Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	2019	10 İzmir Lokması	2017	
	4 Erzincan Kesme Kadayıfı	2021	11 Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe	2018	
	5 Adana Taş Kadayıfı	2021	12 Manisa Mesir Macunu	2018	
Kabak Tatlısı Çeşitleri	1 Bartın Kabak Burması	2020	13 Muğla Saraylısı	2018	
	2 Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı	2020	14 Mersin Kerebici	2019	
	3 Adapazarı Kabak Tatlısı	2021	15 Aksaray İnceelek tatlısı	2019	
	4 Antalya Kabak Tatlısı	2021	16 Adana Halka Tatlısı	2020	
	5 Aydın Kabak Tatlısı	2021	17 Bartın Ağda Tatlısı	2020	
	6 Hatay Kabak Tatlısı	2021	18 Bartın İncir Dondurma Tatlısı	2020	
Helva Çeşitleri	1 Bilecik Pazaryeri Helvası	2017	19 Bolu Göynük Uğut Tatlısı	2020	
	2 Eskişehir Met Helvası	2017	20 Devrekani Cırık Tatlısı	2020	
	3 Kabataş Helvası	2017	21 Gaziantep Kuymağı	2020	
	4 Ordu Perşembe Ceviz Helvası	2017	22 Gaziantep Sütlü Zerdeşi	2020	
	5 Kastamonu Çekme Helvası	2018	23 Adana Karakuş Tatlısı	2021	
	6 Gerede Şakşak Helvası	2020	24 Afyon Bükmesi	2021	
	7 Kütahya Köpük Helvası	2020	25 Cizre Luzine Tatlısı	2021	
	8 Mudurnu Basma Helva	2020	26 Diyarbakır Armut Tatlısı	2021	
	9 Cide Ceviz Helvası	2020	27 Gaziantep Dolangel Tatlısı	2021	
	10 Tekirdağ Peynir Helvası	2020	28 Erzurum Demir Tatlısı	2021	
	11 Deva-i Misk Helvası	2021	29 Hayrabolu Tatlısı	2021	
	12 Bursa Süt Helvası	2021	30 Kayseri Nevzinesi	2021	
	13 Konya Kenevir Helvası	2021	31 Kemalpaşa Tatlısı	2021	
	14 Konya İrmik Helvası	2021	32 Konya Haside Tatlısı	2021	
	15 Bayramiç Tahir Helvası	2021	33 Konya Kara Erik Kavurması	2021	
	16 Erzurum Peynir Helvası	2021	34 Konya Paluzesi	2021	

Diğer Tatlı Çeşitleri

	17	Kahta Bademli İrmik Helvası	2021	35	Konya Sac Arası	2021
	18	Paşa Helvası	2021	36	Konya Vişne Tiridi	2021
	19	Aksaray Köpük Helva	2021	37	Konya Zerdesi	2021
	20	Kütahya Bitli Helva	2021	38	Mudurnu Kaşık Sapı	2021
	21	Sandıklı Kürek Helvası	2022	39	Rize Enişte Lokumu	2021
Höşmerim Çeşitleri	1	Balıkesir Höşmerim Tatlısı	2015	40	Rize Pepeçurası	2021
	2	Kırşehir Höşmerim Tatlısı	2017	41	Taraklı Uğut Tatlısı	2021
	3	Sivrihisar Höşmerim Tatlısı	2020	42	Çankırı Pıhtı	2021
	4	Çankırı Höşmerim Tatlısı	2021	43	Çarşamba Kıvratması	2021
	5	Çamlıdere Höşmerim Tatlısı	2021			

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Tatlı çeşitleri içerisinde baklava çeşitleri kategorisi incelendiğinde yedi ayrı baklava çeşidinin olduğu tespit edilmiştir. Bu ürünler içerisinde 2008 yılında tescillenen Antep Baklavasının ilk tescillenen baklava çeşidi olduğu görülmektedir. Kadayıf çeşitlerine bakıldığında toplam beş farklı kadayıf çeşidinin tescillendiği görülmektedir. Erzurum Kadayıf Dolması, 2012 yılında tescillenerek ilk tescillenen kadayıf tatlısı çeşidi olmuştur. Kabak tatlısı çeşitleri kategorisi incelendiğinde coğrafi işaret ile tescillenen altı farklı kabak tatlısı tespit edilmiştir. Bu tatlılar arasında Bartın Kabak Burması, 2020 yılında tescillenmiştir. Kültürden kültüre farklılık gösteren helva çeşitlerinde ise 21 ürün bulunmaktadır. Bilecik Pazar Yeri Helvası, helva çeşitleri kategorisinde ilk sırada yer almaktadır. Höşmerim çeşitleri incelendiğinde toplam beş farklı höşmerim çeşidi bulunmaktadır. Bu çeşitler arasında Balıkesir Höşmerim Tatlısı, 2015 yılında mahreç işareti ile tescillenen ilk tatlıdır. Diğer tatlılar kategorisi incelendiğinde ise toplam 43 tatlının bulunduğu görülmektedir. Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip 84 farklı tatlı çeşidinin olduğu tespit edilmiştir.

Tatlı çeşitlerinin yanı sıra bayramlarda ve özel günlerde tüketilen çikolata ve şekerleme çeşitlerinden birçoğu coğrafi işaret ile tescillenmektedir. Bu çalışma kapsamında çikolata ve şekerleme çeşitleri kendi içerisinde lokumlar, şekerlemeler, ezmeler, pestil çeşitleri, pekmez çeşitleri, reçeller ve diğer çikolata ve şekerleme türevleri olmak üzere yedi ayrı kategoride gruplandırılmıştır. Tablo 11’de Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip olan çikolata ve şekerleme çeşitleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Çikolata ve şekerleme çeşitleri incelendiğinde lokumlar kategorisinde toplam beş ürünün olduğu görülmektedir. Bu ürünler içerisinde Safranbolu Lokumu, 2014 yılında bu kategoride tescillenen ilk üründür. Şekerleme kategorisine bakıldığında ise toplam 5 farklı şekerleme olduğu tespit edilmiştir. Bu şekerlemeler içerisinde Bozdağ Kestane Şekeri, 2000 yılında tescillenerek listenin ilk sırasına yerleşmiştir. Ezmeler kategorisinde sıralanan toplam altı ürün olduğu görülmektedir. Bu ürünlerin içerisinde ilk sırada 2009 yılında tescillenen Burdur Cevizi yer almaktadır. Pestil çeşitleri kategorisinde toplam dört pestil ürünü bulunmaktadır. Bu sıralamada ilk sırada 2004 yılında tescillenen Gümüşhane Dut Pestili yer almaktadır. Pekmez

çeşitlerine bakıldığında yedi farklı pekmezin olduğu tespit edilmiştir. Bu ürünler içerisinde ilk sırada 2009 yılında tescil edilen Karnavas Dut Pekmezi bulunmaktadır. Reçeller kategorisi incelendiğinde toplam dört ürün olduğu tespit edilmiştir. Bu ürünlerin sıralanmasında ilk sırada 2020 yılında tescil edilen Van Gül Reçeli yer almaktadır. Diğer çikolata ve şekerleme çeşitleri kategorisinde ise toplam 11 farklı çikolata ve şekerleme çeşidi yer almaktadır. Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip toplam 42 çikolata ve şekerleme çeşidi bulunmaktadır.

Tablo 11. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Çikolata ve Şekerleme Çeşitleri

	Çikolata ve Şekerleme Çeşitleri	Tescil Yılı		Çikolata ve Şekerleme Çeşitleri	Tescil Yılı
Pekmez Çeşitleri	1 Karnavas Dut Pekmezi	2009	Lokumlar	1 Safranbolu Lokumu	2014
	2 Zile Pekmezi	2009		2 Bafra Kaymaklı Lokum	2020
	3 Antep Pekmezi	2020		3 Osmaniye Ayva Lokumu	2021
	4 Sivan Dut Pekmezi	2021		4 Afyon Lokumu	2021
	5 Düzce Şeker Kamışı Pekmezi	2021		5 Beypazarı Havuç Lokumu	2022
	6 Belen Kömürçukuru Pekmezi	2021	Şekerlemeler	1 Bozdağ Kestane Şekeri	2000
Reçeller	7 Gürün Dut Pekmezi	2021		2 Konya Peynir Şekeri	2019
	1 Van Gül Reçeli	2020		3 Bolu Fındık Şekeri	2020
	2 Hatay Çeviz Reçeli	2021		4 Bursa Kestane Şekeri	2021
	3 Iğdır Patlıcan Reçeli	2021		5 Çatalzeytin Fındık Şekeri	2021
Diğer Çikolata ve Şekerleme Çeşitleri	4 Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli	2021	Ezme	1 Burdur Ceviz Ezmesi	2009
	1 İzmit Pışmaniyesi	2002		2 Antep Fıstık Ezmesi	2017
	2 Mersin Cezeryesi	2003		3 Giresun Fındık Ezmesi	2020
	3 Gümüşhane Kömesi	2004		4 Pamukova Ceviz Ezmesi	2021
	4 Tarsus Yayla Bandırması	2008		5 Diyarbakır Badem Ezmesi /Diyarbakır Lebzüniyesi	2021
	5 Mardin İmlebbes	2009	Pestil Çeşitleri	6 Edirne Badem Ezmesi	2021
	6 Zile Kömesi	2017		1 Gümüşhane Dut Pestili	2004
	7 Elâzığ Orciği	2018		2 Antep Muska (Pestilden yapılan)	2018
	8 Bozdoğan Cevizli Sucuğu	2020		3 Battalgazi Haşhaşlı Dur Pestili	2020
	9 Bozyazı Kavutu	2020		4 Malatya Köpük Pestili	2022
	10 Erkilet Kedi Bacağı	2020			
	11 Arapgir Pohmutu	2022			

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Türkiye’de birçok peynir çeşidinin coğrafi işaret tesciline sahip olduğu bilinmektedir. Yöreden yöreye içerisinde kullanılan süt ve süt ürünleri ve üretim teknikleri

bakımından birbirlerinden farklı peynir çeşitleri bulunmaktadır. Coğrafi işaret ile tescillendiği tespit edilen peynirler Tablo 12’de tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 12. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Peynir Çeşitleri

Peynir Çeşitleri	Tescil Yılı	Peynir Çeşitleri	Tescil Yılı
1 Erzincan Tulum Peyniri	2001	17 Van Otlı Peyniri	2018
2 Edirne Beyaz Peyniri	2007	18 Kırklareli Beyaz Peyniri	2020
3 Ezine Peyniri	2007	19 Manyas Kelle Peyniri	2020
4 Erzurum Civil Peyniri	2009	20 Antakya Carra Peyniri	2021
5 Hellim/ Halloumi	2010	21 Maraş Parmak/ Sıkma Peyniri	2021
6 Erzurum Küflü Civil Peyniri	2012	22 Kargı Tulum Peyniri	2021
7 Diyarbakır Örgü Peyniri	2013	23 Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri	2021
8 Kars Kaşarı	2015	24 Sakarya Abhaz Peyniri	2021
9 Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri	2017	25 Urfa Peyniri	2021
10 Malkara Eski Kaşar Peyniri	2017	26 Vakfıkebir Külek Peyniri	2021
11 Parmesan Peyniri (Parmigiano Reggiano)	2017	27 Antakya Künefelik Peyniri	2021
12 Yozgat Çanak Peyniri	2017	28 Gümüşhane Deleme Peyniri	2021
13 Antakya Sürkü	2018	29 Çankırı Küpecik Peyniri	2021
14 Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)	2018	30 İvrindi Kelle Peyniri	2022
15 Antep Peyniri/ Antep Sıkma Peyniri	2018	31 İzmir Tulum Peyniri	2022
16 Grana Padano (Yurt dışı)	2018		

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Tabloda yer alan bilgiler incelendiğinde coğrafi işaret tesciline sahip toplam 31 peynir çeşidinin bulunduğu tespit edilmiştir. Peynir çeşitleri kategorisinde 2001 yılında tescillenen Erzincan Tulum Peyniri, ilk tescilli ürün olarak kabul edilmektedir.

Süt ve süt ürünlerinden elde edilen yiyeceklerden olan yoğurt ve kaymak, Türk mutfak kültüründe eski bir geçmişe sahiptir. Birçok yemeğin yapımında kullanılan veya yanında tüketilen yoğurt ve kaymak çeşitleri coğrafi işaret ile tescillenmektedir. Tablo 13’te Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip olan yoğurt ve kaymak çeşitleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Yoğurt çeşitleri incelendiğinde toplam on farklı yoğurt çeşidinin coğrafi işaret tesciline sahip olduğu görülmektedir. Bu kategori içerisinde 2020 yılında tescil edilen Çaycuma Manda Yoğurdu, ilk sırada yer almaktadır. Kaymak çeşitlerine bakıldığında toplam üç kaymak çeşidinin coğrafi işaret tesciline sahip olduğu görülmektedir. Bu kategorisi içerisinde 2009 yılında tescillenen Afyon Kaymağı, ilk sırada bulunmaktadır.

Tablo 13. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Yoğurt ve Kaymak Çeşitleri

Yoğurt Çeşitleri	Tescil Yılı
1 Çaycuma Manda Yoğurdu	2020
2 Bolu Keşi	2020
3 Antakya Tuzlu Yoğurdu	2020
4 Afyon Manda Yoğurdu	2021
5 Emirdağ Koyun Yoğurdu	2021
6 Ereğli Koyun Yoğurdu	2021
7 Eşmekaya Yoğurdu	2021
8 Gerede Keşi	2021
9 Mamak Ravak Yoğurdu	2021
10 Silifke Yoğurdu	2022
Kaymak	Tescil Yılı
1 Afyon Kaymağı	2009
2 İspir Kaymağı	2019
3 Bolu Manda Kaymağı	2020

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

İçecekler, yemeklerin yanında lezzeti tamamlayıcı veya destekleyici ürünler olarak tüketilmektedir. Yöreye özgü yiyeceklerden elde edilen birçok içeceğin coğrafi işaret ile tescillendiği bilinmektedir. Bu çalışma kapsamında coğrafi işaret ile tescillenen içecekler kendi içerisinde alkollü içecekler ve alkolsüz içecekler olmak üzere iki ayrı kategoride gruplandırılmaktadır. Tablo 14’te Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip olan içecek çeşitleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 14. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli İçecek Çeşitleri

Alkolsüz İçecekler	Tescil Yılı	Alkollü İçecekler	Tescil Yılı
1 Tarsus Şalgamı	2007	1 Türk Rakısı	1997
2 Urfa Meyan Şerbeti (Bıyanbalı)	2016	2 Geleneksel Türk Gül Likörü	2008
3 Kırklareli Hardaliesi	2017	3 Geleneksel Türk Kayısı Likörü	2008
4 Susurluk Ayranı	2017	4 Rakı	2010
5 Antep Meyan Şerbeti	2019	5 Geleneksel Türk Ahududu Likörü	2011
6 Düzce Şırası	2020	6 Geleneksel Türk Vişne Likörü	2011
7 Adana Şalgamı	2020	7 Geleneksel Türk Çilek Likörü	2011
8 Antep Urmu Dut Şurubu	2020	8 Scotch Whisky	2011
9 Adana Aşlama	2020	9 Champagne	2017
10 Bursa Üzüm Şırası	2021	10 Zivania/ Zivaniya	2020
11 Konya Reyhan Şerbeti	2021	11 Cognac	2021
12 Velimeşe Bozası	2021		

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Coğrafi işaret ile tescillenen içecekler incelendiğinde toplam 23 çeşit içeceğin olduğu tespit edilmiştir. Bu içeceklerin 12’si alkolsüz içeceklerden oluşurken 11’i alkollü içeceklerden oluşmaktadır. Alkolsüz içecekler kategorisine bakıldığında ilk sırada 2007 yılında tescillenen Tarsus Şalgamının bulunduğu görülmektedir. Alkollü içecekler incelendiğinde listenin ilk sırasında 1997 yılında menşe işareti ile tescillenen Türk Rakısı bulunmaktadır.

Türk mutfak kültüründe coğrafi işaretli zeytin ve zeytinyağı çeşitleri incelendiğinde birbirinden farklı birçok zeytin ve zeytinyağının bulunduğu görülmektedir. Bu çalışma kapsamında mahreç ve menşe işaretleri ile tescillenen zeytin ve zeytinyağı ürünleri belirlenerek tescil yıllarına göre listelenmiştir. Tablo 15’te Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip olan zeytin ve zeytinyağı çeşitleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 15. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Zeytin ve Zeytinyağı Çeşitleri

	Zeytin ve Zeytinyağı Çeşitleri	Tescil Yılı
Zeytinyağı Çeşitleri	1 Güney Ege Zeytinyağı	2006
	2 Ayvalık Zeytinyağı	2007
	3 Nizip Zeytinyağı	2012
	4 Milas Zeytinyağı	2016
	5 Edremit Zeytinyağı	2017
	6 Kuzey Ege Zeytinyağları	2018
	7 Mut Zeytinyağı	2018
	8 Burhaniye Zeytinyağı	2020
	9 Aydın Memecik Zeytinyağı	2020
	10 Ödemiş Çekişte Zeytinyağı	2020
	11 Geyikli Zeytinyağı	2021
	12 Tarsus Sarıulak Zeytinyağı	2021
	13 Kilis Zeytinyağı	2022
Zeytin Çeşitleri	1 Gemlik Zeytini	2005
	2 Aksihar Uslu Zeytini	2012
	3 Akhisar Domat Zeytini	2012
	4 Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini	2015
	5 Antalya Tavşan Yüreği Zeytini	2018
	6 Tarsus Sarıulak Zeytini	2018
	7 Milas Yağlı Zeytini	2019
	8 Aydın Memecik Zeytini	2021
	9 Aydın Yamalak Sarısı Zeytini	2021

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Tablo 15 incelendiğinde zeytinyağı çeşitleri ve zeytin çeşitleri olmak üzere iki ayrı kategorinin bulunduğu görülmektedir. Zeytinyağı çeşitlerine bakıldığında 13 çeşit

ürünün bulunduğu tespit edilmiştir. Bu kategori içerisinde 2006 yılında menşe işareti ile tescillenen Güney Ege Zeytinyağı, ilk sırada yer almaktadır. Zeytin çeşitleri kategorisine bakıldığında toplam dokuz çeşit zeytinin olduğu tespit edilmiştir. Bu kategori içerisinde 2005 yılında menşe işareti ile tescillenen Gemlik Zeytini ilk sırada yer almaktadır. Zeytinyağı ve zeytin çeşitleri içerisinde toplam 22 ürün bulunduğu tespit edilmiştir.

Bal çeşitlerine bakıldığında elde edilen bölge ve yetiştirilen arı cinslerine bağlı olarak bal çeşitleri farklılık göstermektedir. Türkiye’de tüketilen coğrafi işaretli bal çeşitleri incelenerek tescil yıllarıyla birlikte listelenmiştir. Tablo 16’da Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip olan bal çeşitleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 16. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Bal Çeşitleri

	Bal Çeşitleri	Tescil Yılı
1	Pervari Balı	2004
2	Ardahan Çiçek Balı	2017
3	Kars Balı	2018
4	Muğla Çam Balı	2018
5	Marmaris Çam Balı	2019
6	Refahiye Balı	2019
7	Babadağ Kekik Balı	2020
8	Dikmen Çiçek Balı	2020
9	Bayburt Balı	2020
10	Özvatan Çiçek Balı	2020
11	Hatila Balı	2021
12	Kırklareli Meşe Balı	2021
13	Anzer Balı	2021
14	Düzce Kestane Balı	2021
15	Sinop Kestane Balı	2021
16	Şile Kestane Balı	2021

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Coğrafi işaretli bal çeşitleri incelendiğinde toplam 16 çeşidin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu listenin ilk sırasında Siirt iline ait olan ve 2004 yılında menşe işareti ile tescil edilen Pervari Balı bulunmaktadır.

Türk mutfak kültüründe turşu çeşitleri yemeklerin yanında önemli birer lezzet olarak sofralarda kendine yer bulmaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin artmasıyla birlikte tescillenmeye başlayan turşular tespit edilerek tescil yıllarıyla birlikte listelenmiştir. Tablo 17’de Türkiye’de coğrafi işaret tesciline sahip olan turşu çeşitleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 17. Türkiye’deki Coğrafi İşaretli Turşu Çeşitleri

	Turşu Çeşitleri	Tescil Yılı
1	Çubuk Turşusu	2008
2	İskilip Turşusu	2010
3	Orhangazi Gedelek Turşusu	2017
4	Muş Çorti Turşusu	2017
5	Ordu Yayla Pancarı Turşusu/ Ordu Dürme Turşusu	2017
6	Sivas Pezik Turşusu/ Sivas Pezik Dal Turşusu	2020

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Coğrafi işaret ile tescillenen turşu çeşitleri incelendiğinde toplam altı ürün çeşidinin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu kategori içerisinde 2008 yılında mahreç işareti ile tescillenen Çubuk Turşusunun ilk sırada yer aldığı görülmektedir.

Türkiye’de Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenen coğrafi işaretli yöresel mutfak ürünlerinin yanı sıra yurtdışı menşeli Türkiye tarafından coğrafi işaret ile tescillenmiş çeşitli ürünler de bulunmaktadır. Bu ürünler Tablo 18’de tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 18. Türkiye’de Coğrafi İşaretle Korunan Yurtdışı Menşeli Ürünler

Ürün Adı	Ülke	Tescil Türü	Tescil Yılı
Hellim/Halloumi	Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti	Menşe Adı	2010
Scotch Whisky (İskoç Viskisi)	İskoçya	Menşe Adı	2011
Prosciutto Di Parma (Parma Ham/ Parma Jambonu)	İtalya	Menşe Adı	2013
Champagne	Fransa	Menşe Adı	2017
Parmigiano Reggiano (Parmesan Peyniri)	İtalya	Menşe Adı	2017
Grana Padano	İtalya	Menşe Adı	2018
Zivania/ Zivaniya	Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti	Menşe Adı	2020
Cognac	Fransa	Menşe Adı	2021

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Türkiye’de coğrafi işaretle korunan yurt dışı menşeli ürünlere bakıldığında sekiz farklı ürünün bulunduğu tespit edilmiştir. Bu ürünler içerisinde Hellim/ Halloumi peynirinin 2010 yılında menşe adı ile tescillenen ilk ürün olduğu görülmektedir. İskoç Viskisi, 2011 yılında The Scotch Whisky Association kurumu tarafından tescil başvurusu yapılmıştır. Parma Jambonu için 2013 yılında Consorzio Del Prosciutto Di Parma (Parma Ham Consortium) kurumu tarafından tescil başvurusu yapılmıştır. Fransa’nın Champagne bölgesinde üretilen Champagne şarabı için ise 2017 yılında Comité Interprofessionnel Du Vin De Champagne kurumu, tescil başvuru işlemlerini gerçekleştirilmiştir. Parmesan Peyniri, 2017 yılında Türkiye’de menşe adı ile tescillenmiştir. Cognac, Fransa’ya özgü alkollü içeceklerden biridir. Tescil başvurusu

Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) tarafından gerçekleştirilen Cognac içeceği, 2021 yılında menşe adı ile tescillenmiştir. Türkiye'nin çeşitli ülkelerle imzaladığı ticari anlaşmalar da coğrafi işaretli ürünlerin korunması bağlamında kritik bir öneme sahiptir. Bu anlaşmalardan ilkinin Güney Kore ile 2013 yılında imzalanan Serbest Ticaret Anlaşması oluşturmaktadır. Kore Kırmızı Ginsengi (Goryeo Hongsam) ve Kore Beyaz Ginsengi (Goryeo Baeksam), Türkiye tarafından Güney Kore'nin korunan coğrafi işaretleri olarak bilinmektedir. Ticaret Anlaşmasına konu olan bir diğer anlaşma ise Şili ile 2009 yılında imzalanmıştır. Türkiye Cumhuriyeti ile Şili Cumhuriyeti arasında imzalanan bu anlaşmaya yönelik alınan kararlar resmî gazetede yayınlanarak 2011 yılında yürürlüğe girmiştir. Bu anlaşmaya konu olan ürün, Peru ve Şili'nin ulusal içkisi olarak bilinen Pisco'dur (Mitchell ve Terry, 2011: 519; Papageorgiou, 2014:79). Avrupa Komisyonu tarafından incelenerek coğrafi işaret korumasına alınan Türkiye'nin çeşitli yöresel lezzetleri bulunmaktadır. Bu lezzetlerin Avrupa Komisyonu tarafından tescil edilmesi, hem Türkiye'nin bu ürünlerde marka olarak tanınmasına hem de uluslararası alanda kendine yer edinmesine katkı sağlamaktadır. Tablo 19'da Türkiye'nin Avrupa Birliği tarafından tescillenen yöresel mutfak ürünleri tescil yıllarına göre sıralanmaktadır.

Tablo 19. Türkiye'nin Avrupa Birliği Nezdinde Tescillenen Coğrafi İşaretli Ürünleri

Ürün Adı	İl	Tescil Türü	Tescil Yılı
Antep Baklavası	Gaziantep	Mahreç İşareti	2013
Aydın İnciri	Aydın	Menşe Adı	2016
Malatya Kayısı	Malatya	Menşe Adı	2017
Aydın Kestanesi	Aydın	Menşe Adı	2020
Milas Zeytinyağı	Muğla	Menşe Adı	2020
Taşköprü Sarımsağı	Kastamonu	Menşe Adı	2021
Bayramiç Beyazı	Çanakkale	Menşe Adı	2021

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022)

Türkiye'nin Avrupa Birliği tarafından tescil edilmiş toplam yedi yöresel ürünü bulunmaktadır. Antep Baklavası, 2013 yılında mahreç işareti ile tescillenerek Türkiye'nin AB tarafından tescil edilmiş ilk ürünü olmuştur. Tescillenen ürünlerin yanı sıra Türkiye'nin Avrupa Birliği komisyonunda değerlendirme aşamasında bulunan ve tescillenmeyi bekleyen toplam 26 yöresel mutfak ürünü bulunmaktadır. Afyon Pastırması, Kayseri Sucuğu, Afyon Sucuğu, Kayseri Mantısı, Kayseri Pastırması, İnegöl Köfte, Milas Yağlı Zeytini, Gemlik Zeytini, Maraş Tarhanası, Çağlayancerit Cevizi, Maraş Çöreği, Antakya Künefesi, Giresun Tombul Fındığı, Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini, Antep Lahmacunu, Antep Fıstığı, Aydın Memecik Zeytini, Bursa Kestane Şekeri, İpsala Pirinci, Aydın Memecik Zeytinyağı, Antep Fıstık Ezmesi, Edremit Zeytini, Erzurum Su Böreği, Tonya Tereyağı, Araban Sarımsağı ve Gaziantep Menengiç Kahvesi/ Gaziantep Melengiç Kahvesi Türkiye tarafından Avrupa Birliği Komisyonuna başvurusu yapılmış tescillenmeyi bekleyen ürünlerdir.

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Türkiye, yöresel gıda çeşitliliği ve bölgeye has üretim teknikleri ile zengin bir gastronomi dokusuna sahiptir. Bu açıdan yöresel zenginliklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılmasında coğrafi işaretlerle tescilleme sistemi kritik bir öneme sahiptir. Coğrafi işaret sistemi, ayırt edici özelliklere sahip yöresel ürünleri koruyarak bu ürünlerin orijinallik durumunu tescil etmektedir. Bu nedenle ürünün ilişiği bulunan bölgeye, ürüne ve satıcısına çeşitli haklar kazandıran coğrafi işaret sistemi, resmi kurum, kuruluşlar veya tüzel kişiler tarafından tercih edilmektedir. Türkiye’nin gastronomi ürünleri açısından zengin coğrafi işaret potansiyeline sahip olması, her geçen gün mahreç işareti, menşe adı veya geleneksel ürün adı ile tescillenen gıda sayısının artmasına neden olmaktadır. Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın (2019), çalışmalarında Türkiye’de gıda kategorisi altında coğrafi işaret ile tescil edilmiş mahreç ve menşe işaretine sahip toplam 239 adet ürün olduğunu belirtmektedirler. Bu çalışma kapsamında elde edilen bulgulara 2022 Ocak ayında gıda ürünlerinde mahreç işareti ile tescillenen toplam 539, menşe adı ile tescillenen toplam 279 ve geleneksel ürün adı ile tescillenen toplam 5 gıda ürününün olduğu tespit edilmiştir.

Gıda ürünlerinin gruplandırılmasına bakıldığında ise Türk Patent ve Marka Kurumunun belirlediği taze ve işlenmiş meyve sebze ve tahıllar, peynirler, zeytinyağları, et bazlı ürünler, şekerleme, fırın ve pastacılık ürünleri, hayvansal kaynaklı diğer ürünler ve yöresel yemekler, alkollü içecekler şeklinde olduğu görülmektedir (Kantaroglu ve Demirbaş, 2018:517; Tekelioğlu, 2019: 68). Bu çalışmada yöresel yemekler ve ürünler daha detaylı irdelenerek çorbalar, sebze yemekleri, dolma çeşitleri, sarma çeşitleri, keşkek çeşitleri, et yemekleri, hamur işleri, tatlılar, çikolata ve şekerleme çeşitleri, peynirler, yoğurt ve kaymak çeşitleri, içecekler, zeytin ve zeytinyağı çeşitleri, bal çeşitleri ve turşu çeşitleri olmak üzere toplam 15 farklı kategori belirlenmiştir. Bu kategoriler içerisinde Türkiye’deki coğrafi işaretli gıda ürünleri arasında toplam 110 ürün ile birinci sırada hamur işlerinin yer aldığı tespit edilmiştir. İkinci sırada ise 108 ürün ile et yemekleri gelmektedir. Üçüncü sırada ise 84 ürün ile tatlılar kategorisinin bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Türkiye’de coğrafi işaretli gıda ürünlerinin illere göre dağılımı incelendiğinde 2019 yılında Bilge vd.’nin yaptıkları çalışmada ilk sırada Gaziantep ilinin yer aldığı, ikinci sırada Elâzığ, üçüncü sırada ise Ankara’nın yer aldığı görülmektedir. Bu çalışmada ise elde edilen bulgular doğrultusunda Gaziantep ilinin 69 ürün ile ilk sırada yer aldığı tespit edilmiştir. Konya ili 43 ürün ile ikinci sırada, Şanlıurfa ili ise 32 ürün ile üçüncü sırada yer almaktadır.

Coğrafi işaretli ürünler bölge ekonomisi bakımından önemli katkılar sunmaktadır. Ürünün piyasa farklılaşmasını ve marka bilinirliğini artırmasının yanı sıra kırsal bölgelerde bulunan üreticilere de fayda sağlamaktadır. Gastronomi ürünlerinin coğrafi işaret ile tescil edilmesi ülke ticaretini artırmakta, iç piyasanın canlanmasına katkı sağlamaktadır. Avrupa Birliği tarafından tescil edilen ürünler ise dış piyasada kendine yer bularak uluslararası düzeyde marka tanınırlığını artırmaktadır (Meloni ve Swinnen, 2018). Suh ve MacPherson (2007), yaptıkları çalışmada coğrafi işaret tescilinin, yerel üreticilerin pazarda kendilerine yer bulması, reklam olanağı sunması,

turizm aracılığıyla ülke ekonomisine önemli katkılarda bulunması gibi faydalar sağladığını ifade etmektedirler. Coğrafi işaretli ürünler, kalite garantisi sunması bakımından benzer ürünlerden farklılaşmakta ve katma değeri yüksek ürünler ortaya koymaktadır.

Türkiye'nin Avrupa Birliği tarafından coğrafi işaret tesciline sahip yedi ürünü bulunmaktadır. Türkiye gibi zengin kültürel yapıya sahip bir ülke için bu oran oldukça azdır. Bu durum, Türkiye'nin uluslararası pazarda ihracat faaliyetlerini etkilediği gibi ülke gastronomisinin tanıtımında da dezavantaj oluşturmaktadır. Avrupa Birliği'nin tarım odaklı tescil ettiği ürünlerin tescil standartları ile Türk Patent ve Marka Kurumunun standartları arasında farklılıklar olduğunu söylemek mümkündür (Vats, 2016: 353). Kalite ve marka değeri odaklı hareket eden Avrupa Birliği standartlarına uygun hareket edilmesi ve yerel üreticiler, çiftçiler desteklenerek tarım faaliyetlerinde sürekli iyileştirmelere gidilmesi gerekmektedir.

Coğrafi işaretli ürünlerin, üretici ve tüketicinin yanı sıra bölge turizminin gelişmesine de katkı sağladığı bilinmektedir. Birçok araştırmacı belirli bir bölgeye ilişkin yerel gıdaların değerli birer farklılaşma aracı olduğunu öne sürmektedir (Rahmah, 2017: 90). Teuber (2010), çalışmasında İtalya ve Fransa'nın coğrafi işaretli şarap çeşitlerini farklılaşma aracı olarak kullandıklarını belirterek özel kahve sektöründe de coğrafi işarete artan bir ilginin olduğunu ve ülkelerin kahve çeşitlerini bir farklılaşma aracı olarak kullanabileceklerini ifade etmektedir. Araştırmacı, Kolombiya veya Jamaika gibi ülkelerin yasal olarak kahvelerini coğrafi işaretle tescil ederek koruduklarını da ifade etmektedir. Kolombiya kahvesinin 2007 yılında Café de Colombia olarak Avrupa komisyonu tarafından tescillenmesi, bu duruma örnek teşkil etmektedir (European Commission, 2022). Özellikle destinasyon kültürünü temsil eden yiyecek ve içecekler, turizm ürünlerinin çeşitlenmesinde kritik bir unsur olarak görülmektedir. Bu nedenle pazarda coğrafi işaretli ürünlerin kendilerine ait bir niş pazar oluşturduğunu ve bu bağlamda turistleri destinasyona çektiklerini söylemek mümkündür. Yerel gıda ürünleri destinasyon içerisinde bir kimlik kazanırken aynı zamanda marka haline gelerek tüketicilerin zihinlerinde güvenilir kalite algısı oluşturmaktadır. İskoçya'nın İskoç Viskisi ve ABD'nin Washington Elması ürünü bu duruma örnek verilebilir (Seal ve Piramanayagam, 2018: 125-126).

Bu çalışma kapsamında elde edilen veriler doğrultusunda birtakım öneriler getirilmiştir. Bunlardan ilki; coğrafi işaret tescili bekleyen gıdaların kontrollü tescillenmesidir. Bu noktada tescil işareti verilmeden önce benzer ürünlerin Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından detaylı incelenmesi oldukça kritik bir adımdır. Ayrıca coğrafi işaret kavramının anlamını yitirmemesi, ürünü koruma özelliğini kaybetmemesi ve sıradanlaşmaması için başvuruların içeriğinin detaylı bir şekilde incelenmesi oldukça önemlidir. Yöre halkının, yiyecek içecek işletmelerinin ve kamu kuruluşları gibi paydaşların gıda ürünlerinin tüketimini bilinirliğini artırma açısından bir araya gelerek çeşitli etkinlikler düzenlemesi de önemli bir adım konumundadır. Türkiye'nin yöresel ürünlerinin tanıtılması hususunda uluslararası pazarda coğrafi işaretli ürünlerin sayılarının artırılması gerektiği düşünülmektedir. Türkiye'nin

gastronomi ürünlerini sınıflandırmak amacıyla oluşturduğu gruplandırmalara bakıldığında ürünlerin tanıtılması ve erişim kolaylığı açısından eksik olduğu düşünülmektedir. Bu nedenle Türk Patent ve Marka Kurumunun coğrafi işaret platformunda, coğrafi işaret tesciline sahip yiyecek içecek ürünlerinin daha geniş gruplandırma yapılarak verilmesi önerilmektedir. Türkiye'nin coğrafi işaret tesciline uygun gıda ürünü potansiyeli irdelenerek gastronomide coğrafi işaret politikalarının geliştirilmesi de sunulan öneriler arasında yer almaktadır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları

Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

KAYNAKÇA

- Agarwal, S. ve Barone, M. J. (2005). Emerging issues for geographical indication branding strategies. *Research in Agricultural & Applied Economics*. 1-21.
- Aichner, T. (2014). Country-of-origin marketing: A list of typical strategies with examples. *Journal of Brand Management*, 21, 81-93.
- Albayrak, M. ve Güneş, E. (2010). Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey. *African Journal Business Management*, 4(4), 555-561.
- Aparecida Castro, V., Lourençao, M., ve Engracia Giraldo, J. M. (2021). Geographical Indication as a Strategic Brand Resource in The Wine Sector in Rio Grande do Sul/Brazil, *Universidade Federal de Santa Maria*, 14 (2), 276-296.
- Awad, B. ve Cadogan, M. S. (2017). CETA and the Future of Geographical Indications Protection in Canada. Centre for International Governance Innovation.
- Barham, E. (2003). Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19 (1), 127-138.
- Bathmanathan, V., Rajadurai, J. ve Sadiq Sohail, M. (2018): Generational Consumer Patterns : A document Analysis Method. *Global Business and Management Research: An International Journal*. 10 (4), 1-13.
- Bilge, B., Demirbaş, N. ve Artukoğlu, M. (2019). Türkiye'de Coğrafi İşaretlı Gıda Ürünlerinin Gurme Turizm Açısından Önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 25(1), 127-132.
- Bonadonna, A., Macar, L., Peira, G. ve Giachino, C. (2017). The Dark Side of the European Quality Schemes: The Ambiguous Life of the Traditional Specialities Guaranteed. *Food Safety Management*, 18 (156), 102-108.

- Bonanno, A., Sekine, K. ve Feuer, H. N. (2020). *Geographical indication and global agri-food: Development and democratization*, Taylor & Francis, London.
- Cei, L., Defrancesco, E. ve Stefani, G. (2018). From Geographical Indications to Rural Development: A Review of the Economic Effects of European Union Policy. 10, 3745, 1-21.
- Dias, C. ve Mendes, L. (2018). Protected designation of origin (PDO), protected geographical indication (PGI) and traditional speciality guaranteed (TSG): A bibliometric analysis. *Food Research International*, 103, 492-508.
- Divya, N. D. ve Anoop, K.K. (2018). Rural Development Through Geographical Indication. *International Journal of Pure and Applied Mathematics*, 119 (16), 1385-1391.
- Duvaleix, S., Emlinger, C., Gaigne, C. ve Latouche, K. (2021). *Geographical indications and trade: Firm-level evidence from the French cheese industry*. *Food Policy*, 102, 1-12.
- European Commission (2022). eAmbrosia the EU geographical indications register. [URL: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>] (Erişim Tarihi: 1 Ocak 2022).
- Fernandez-Ferrin, P., Bande, B., Galan-Ladero, M. M., Martin-Consuegra, D., Diaz, E. ve Gastro-Gonzalez, S. (2019). Geographical indication food products and ethnocentric tendencies: The importance of proximity, tradition, and ethnicity. *Journal of Cleaner Production*, 241, 1-9.
- Hadelan, L., Jez Rogelj, M., Mikus, O., Prisenk, J. ve Zrakic Susac, M. (2021). Food Geographical Indication In Enhancing Agricultural And Tourism Performance. *Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, 21 (1), 361-368.
- Hajdukiewicz, A. (2014). European Union agri-food quality schemes for the protection and promotion of geographical indications and traditional specialities: an economic perspective. *Folia Horticulturae*, 26(1), 1-6.
- Kan, M. ve Kan, A. (2020). Qualitative And Quantitative Analysis Of The Geographical Indication System In Turkey. *Journal of Global Innovations in Agricultural Sciences*, 8(2), 114-123.
- Kantaroğlu, M. ve Demirbaş, N. (2018). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri Üretim Potansiyelinin Değerlendirilmesi. VIII. IBANESS Congress Series- Plovdiv, 21-22 Nisan, Bulgaristan, 514-520.
- Lertdhamtewe, P. (2014). The protection of geographical indications in Thailand. *The Journal of World Intellectual Property*, 17(3-4), 114-128.
- Likoudis, Z., Sdrali, D., Costarelli, V. ve Apostolopoulos, C. (2016). Consumers’ intention to buy protected designation of origin and protected geographical indication foodstuffs: the case of Greece. *International Journal of Consumer Studies*, 40, 283-289.
- Lukose, L. P. (2007). Rationale and Prospects of the Protection of Geographical Indication: An Inquiry. *Journal of Intellectual Property Rights*, 12, 212-223.
- Meloni, G. ve Swinnen, J. (2018). Trade and terroir. The political economy of the world’s first geographical indications. *Food Policy*, 81, 1-20.

- Mitchell, J. T. ve Terry, C. T. (2011). Contesting Pisco: Chile, Peru and Politics of Trade. *Geographical Review*, 101(4), 518-535.
- Nizam, D. ve Tatari, M. F. (2020). Rural revitalization through territorial distinctiveness: The use of geographical indications in Turkey. *Journal of Rural Studies*, 1-11.
- Papageorgiou, D. (2014). The International Protection of Geographical Indications. Ph.D. Thesis, Hellenic Republic National and Kapodistrian University of Athens School of Law, Department of International Studies.
- Rahmah, M. (2017). The Protection Agricultural Products Under Geographical Indication: An Alternative Tool for Agricultural Development in Indonesia. *Journal of Intellectual Property Rights*, 22, 90-103.
- Resmî Gazete (2022). Sınai Mülkiyet Kanunu Madde/34. [URL: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/04/20170424-5.htm>]
- Seal, P. P. ve Piramanayagam, S. (2018, June). Branding geographical indication (GI) of food and its implications on gastronomic tourism: An Indian perspective. In 8th Advances in Hospitality and Tourism Marketing and Management (Ahtmm) Conference (P. 132).
- Sgroi, F. (2021). Territorial development models: A new strategic vision to analyze the relationship between the environment, public goods and geographical indications. *Science of the Total Environment*, 787, 1-7.
- Suh, J. ve 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.
- Tashiro, A., Uchiyama, Y. ve 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, 202-210.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Tosato, A. (2013). The Protection of Traditional Foods in the EU: Traditional Specialities Guaranteed. *European Law Journal*, 19 (4), 545-576.
- Trubek, A., Guy, K. M. ve Bowen, S. (2010). Terroir: A French Conversation With A Transnational Future. *Contemporary French and Francophone Studies*, 14 (2), 139-148.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2022). Coğrafi İşaretler Portalı. ci.turkpatent.gov.tr/ (Erişim Tarihi: 1 Ocak 2022).
- Ucuncuoglu, D. (2020). Geographical Indications and Designations of Origin linked Agricultural Products: Current Statistics from Turkey. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8 (4), 957-959.
- Vats, N. K. (2016). Geographical Indication-The Factors of Rural Development and Strengthening Economy. *Journal of Intellectual Property Rights*, 21, 347-354.
- Xiaobing, W. ve Kireeva, I. (2007). Protection of geographical indications in China: conflicts, causes and solutions. *The Journal of World Intellectual Property*, 10(2), 79-96.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, E. ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861-871.