



## Türk Mutfak Kültüründe Coğrafi İşaret Tescil Belgesine Sahip Peynirler Üzerine Bir Araştırma (A Study on Cheeses with Geographical Indication Registration in Turkish Culinary Culture)

Adem ADEMOĞLU<sup>1</sup> 

<sup>1</sup>Doç. Dr., Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
E-Posta: [adem.ademoglu@gibtu.edu.tr](mailto:adem.ademoglu@gibtu.edu.tr), ORCID: 0000-0001-9649-2019

### Anahtar Kelimeler

Peynir,  
Coğrafi İşaret,  
Geleneksel Gıdalar

### Jel Sınıflama Kodu

L83

### Makale Türü

Araştırma Makalesi

### Keywords

Cheese,  
Geographical Indication,  
Traditional Foods

### Jel Classification Code(s)

L83

### Article Type

Research Article

### Öz

Coğrafi işaret kavramı, bir ürünü diğerlerinden ayıran, ürünün kendine has özelliklerini vurgulayan ve aynı zamanda kültürel mirasın korunmasında önemli bir rol oynayan bir mekanizma olarak işlev görmektedir. Ayrıca, bu kavram tüketicilerin seyahat motivasyonlarını, destinasyon tercihlerini ve satın alma niyetlerini de etkileyebilir. Coğrafi işaret sahibi ülkeler, bölgeler ve şehirler bu sayede daha belirgin hale gelmektedir. Bu araştırma, Türkiye’de gerçekleştirilen coğrafi işaret tescil işlemlerinin “peynirler” kategorisindeki mevcut durumunu ortaya koymayı ve bu mirası gelecek nesillere aktarırken coğrafi işaretli peynirlerin tanıtımını sağlamayı amaçlamaktadır. Çalışmanın bir diğer amacı, coğrafi işaretin önemine dikkat çekmektir. Bu hedef doğrultusunda, Türkiye’deki coğrafi işaretli peynirlerin bölgesel ve yıllık dağılımı incelenmiştir. Bu çalışma kapsamında, Türk Patent ve Marka Kurumu’ndaki veriler kullanılmıştır. Türkiye’de gastronomik bir unsur olarak kabul edilebilecek coğrafi işaretli peynirlerin özellikleri (menşee, mahreç, geleneksel ürün) ile tescil sahipleri, iller, bölgeler ve yıllar bazında dağılımları tablolar halinde sunulmuştur. Çalışmanın sonuçlarına göre, peynir tescil sayısının en yüksek olduğu bölgenin Doğu Anadolu Bölgesi olduğu belirlenmiştir. Ege Bölgesi’nde ise yalnızca iki adet tescilli peynir bulunmakta ve başvurular zamanla artış göstermiştir. Son olarak çalışmanın bu bulguları Türkiye’nin gastronomik mirasını koruma ve tanıtmasına önemli katkı sunması beklenmektedir.

### Abstract

The concept of geographical indication serves as a mechanism that distinguishes a product from others, emphasizes the product’s unique characteristics, and plays a significant role in preserving cultural heritage. Moreover, this concept can also influence consumers’ travel motivations, destination preferences, and purchase intentions. Countries, regions, and cities with geographical indications become more prominent as a result. This research aims to reveal the current status of geographical indication registration processes in the ‘cheeses’ category in Turkey and to promote these cheeses while transferring this heritage to future generations. Another goal of the study is to highlight the importance of geographical indications. In this context, the regional and annual distribution of geographically indicated cheeses in Turkey was examined. The data from the Turkish Patent and Trademark Office were used for this study. The characteristics of geographically indicated cheeses (origin, place of production, traditional product) in Turkey, along with the distribution of registration holders, provinces, regions, and years, are presented in tables. According to the results of the study, it was determined that the Eastern Anatolia Region has the highest number of registered cheeses. In the Aegean Region, only two registered cheeses are present, and the number of applications has increased over time. Finally, it is expected that the findings of this study will make a significant contribution to the preservation and promotion of Turkey’s gastronomic heritage.

Ademoğlu, A. (2024). Türk mutfak kültüründe coğrafi işaret tescil belgesine sahip peynirler üzerine bir araştırma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 8(2), 112-122. <http://doi.org/10.30625/ijctr.1595330>

Makale Gönderim Tarihi: 02/12/2024

Makale Kabul Tarihi: 19/12/2024

## GİRİŞ

Geleneksel gıdaların gastronomi turizmi ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından taşıdığı önem her geçen gün artmaktadır. Özellikle, gıda ürünlerinin kökenlerini vurgulayan coğrafi işaret tescili, geleneksel üretim tekniklerinin korunmasına, kültürel değerlerin tanıtılmasına ve haksız rekabetin önlenmesine yönelik stratejik bir araç olarak öne çıkmaktadır (Bowen ve Zapata, 2009). Bu geleneksel gıdalar, toplumların kültürel zenginliklerini ortaya koyma açısından büyük bir öneme sahiptir (Demirci vd., 2014). Bu nedenle, ülkeler, coğrafi işaretleme aracılığıyla geleneksel ürünlerini yasal olarak koruyarak kültürel değerlerin sürdürülebilirliğini sağlamak, haksız rekabeti engellemek ve tüketicilerin yanıltılmasını önlemek amacı gütmektedirler. Türk mutfak kültürü, zenginlik ve çeşitliliği ile dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir konuma sahiptir. Bu bağlamda, peynirler hem kültürel kimliğin önemli temsilcileri hem de gastronomi turizmi için yüksek potansiyele sahip ürünlerdir (Karaca, 2016).

Türkiye’de coğrafi ve kültürel çeşitlilik, farklı hayvan türlerinin varlığı ve geleneksel üretim yöntemleri, ülke genelinde çok sayıda benzersiz peynirin üretilmesine olanak tanımaktadır. Bu ürünler, yerel ve uluslararası pazarlarda artan bir ilgiyle karşılanmakta ve tescilli coğrafi işaretler sayesinde koruma altına alınmaktadır (Cantürk ve Çakmakçı, 2019). Bunun yanı sıra, coğrafi işaret tescili, tüketicilerin güvenli ve doğru bilgiye ulaşmasını sağlayarak geleneksel ürünlerin değerini artırmakta ve bölgesel ekonomilere katkı sağlamaktadır (Vandecandelaere vd., 2021).

Gerek ulusal gerekse uluslararası literatürde, peynirler üzerine yapılan çalışmaların sayısının oldukça fazla olduğu, ancak bu çalışmaların çoğunlukla üretim yöntemleri, teknikler ve beslenme açısından önemli yönleri odaklandığı dikkat çekmektedir. Ulusal kökenli olan çalışmalarda (Akyüz ve Gülümser, 1984; Güler, 1994; Erbay vd., 2010; Yıldız vd., 2010; Elmalı ve Uylaşer, 2012; Bulut-Solak ve Akın, 2013; Çiçek, 2014; Hatipoğlu, 2014; Çakmakçı, 2016; Tunçtürk ve Tunçtürk, 2020; Koboyeva, 2018; Yerli vd., 2018; Cantürk ve Çakmakçı, 2019; Çelik vd., 2019; Arslaner ve Türkmen, 2020; Güzeler ve Koboyeva, 2020; Çakmakçı ve Salık, 2021; Hastaoğlu vd., 2021; Özbay ve Sarıca, 2024) Türkiye’nin farklı bölgelerinde üretilen coğrafi işaretli peynirlerin üretim tekniklerinin, iklim koşullarının, kullanılan hayvan türlerinin, ve bölgesel bitki örtüsünün bu peynirlerin kendine has lezzet ve özelliklerini şekillendirdiği konular üzerine odaklanmıştır. Ayrıca bu peynirlerin özelliklerine dair makale, tez, bildiri, kitap bölümü gibi çalışmalar ağırlıklı olarak peynirlerin organoleptik özellikleri (tat, koku, görünüş) ve mikrobiyolojik özellikleri ile ilgili deneysel parametreler çerçevesinde ele alınmaktadır. Öte yandan uluslararası kökenli çalışmalarda ise peynirin besleyici değeri (Walther vd., 2008; Cruz vd., 2009; Ah ve Tagalpallewar, 2017; Fox ve McSweeney, 2017; O’Callaghan vd., 2017; Khanal vd., 2019), peynirlerin gastronomik bir turizm ürünü olarak değeri (Čaušević ve Hrelja, 2020; De Canio vd., 2021; Fusté-Forné, 2020) ya da peynirlerin tüketiciler tarafından tanınırlığı (Uzar ve Filipovic, 2023) veya tuzun peynirlere enzim aktivitesini (Ayyash ve Shah, 2011) gibi belirli bir peynir türü genel hatlarıyla değerlendirilmektedir. Ancak, coğrafi işaretli peynirler ve bunların kültürel, ekonomik ve turistik değerleri üzerine yapılan araştırmalar hala sınırlıdır. Bu bağlamda, peynirlerin coğrafi işaret tescili ile korunması, yalnızca üretim tekniklerini değil, aynı zamanda bu ürünlerin bölgesel kimlik ve turizmdeki rolünü de anlamak açısından önem taşımaktadır. Söz konusu bu çalışmada, Türk mutfak kültüründe coğrafi işaret tescil belgesine sahip peynirlerin mevcut durumu ele alınmakta, bu peynirlerin dağılımları ve tescil süreçleri incelenmektedir. Araştırma, coğrafi işaretin gastronomi turizmindeki önemini ortaya koyarken, kültürel sürdürülebilirlik açısından da değerlendirmeler sunmaktadır. Literatürde bu kapsamda bir boşluk bulunmaktadır ve çalışma bu boşluğu dolduracaktır. Bu çalışmanın özgünlüğü, Türk mutfak kültüründe coğrafi işaret tescil belgesine sahip peynirlerin üzerine odaklanarak, bu peynirlerin kültürel ve ekonomik değerini anlamaya yönelik bir yaklaşım sunmasında yatmaktadır. Türkiye’de bu alanda yapılan araştırmalar sınırlı olup, coğrafi işaretli peynirlerin tarihsel, kültürel ve turistik açıdan ele alınması, literatürde nadir bulunan bir boşluğu doldurmaktadır.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Antik çağlardan itibaren süt, insan diyetinin ve beslenmesinin temel unsurlarından biri olmuştur. Bunun başlıca nedeni, süt ve süt ürünlerinin proteinler, karbonhidratlar, lipitler, mineraller ve vitaminler gibi mikro besinlerin yanı sıra, makro besinler açısından da zengin bir kaynak oluşturmasıdır. Bu süt ürünlerinden biri de peynirdir (Çakmakçı, 2011: 589-643). Peynir yapımının tarihi binlerce yıl öncesine uzanmakta olup, bu ürün, özgün karakterini ve üretildiği bölgeye olan bağlılığını koruyarak geleneksel kimliğini yansıtmaya devam etmektedir. Peynir, hem kültürel mirasın bir sembolü hem de coğrafi özelliklerin, yerel üretim yöntemlerinin ve toplumsal yaşamın temsilcisi olarak önemini sürdürmektedir (Seçkin vd., 2009; Berno ve Fusté-Forné, 2020).

Peynir üretimi, kullanılan pıhtılaştırıcılar, olgunlaşma koşulları, yağ ve nem miktarı, uygulanan ısıl işlemler gibi kriterlere göre sınıflandırılmaktadır (Özbay ve Tüysüz, 2024). Dünya genelinde 4 bin civarında peynir çeşidinin olduğu (Özçil, 2023) ve üretiminin uzun yıllara dayandığı bilinmektedir (Denk, 2024). Peynir, Türkçede ilk olarak Kâşgarlı Mahmud’un Dîvânü Lugati’t-Türk kitabında “udma veya udhitma” olarak uyutmak, uyumuş süt ve peynir anlamlarında adlandırılmıştır. Bunun yanı sıra farklı Türk lehçelerinde peynir için ağrımışık, sogut (karluk), kurut, kesük, çökelek ve bıslak gibi çeşitli terimler de ifade edilmiştir (Karaca, 2016). Ayrıca bu sözcük, mayalanan sütün uyuması sürecini tanımlayan bir terimdir (Durusoy, 2017). Peynir, fermente bir süt ürünü olup, farklı literatürlerde

çeşitli tanımlara sahiptir. Genel olarak, taze ve olgun olarak tüketilebilen, farklı bölgelerde çeşitli çeşitleri bulunan ve zengin besin içeriğine sahip bir gıda maddesi olarak tanımlanır (Yuvaşen, 2019). Türkiye’de kültürel zenginliğin bir yansıması olarak peynir çeşitliliği, oldukça zengin bir potansiyele sahiptir (Altun vd., 2010; Parlak ve Güzeler, 2014). Çakmakçı ve Salık (2021), peynir çeşitliliğinin 150’den fazla olduğunu belirtirken, Denk (2023) ise çalışmasında 287 çeşit geleneksel peynirin bulunduğunu ifade etmektedir. Peynirler, süt ürünleri kategorisinde geniş bir çeşitlilik sunarak yalnızca dünya genelinde değil, Türkiye’de de yoğun ilgi ve beğeniyle tüketilen temel gıdalar arasında yer almaktadır maddesidir (Özder vd., 2009; Hastaoğlu vd., 2021).

Çeşitli tat ve formlarda üretilen, fermente süt bazlı bu ürünlerin çeşitliliği, kullanılan süt türü, mayalama veya bakteri kültürleri, işleme teknikleri, olgunlaşma süreçleri ve bölgesel coğrafi koşullara bağlı olarak büyük ölçüde değişiklik göstermektedir. Her bölge, kendine özgü iklimi, bitki örtüsü (flora) ve hayvan varlığı (fauna) ile peynir üretiminde farklı tatlar ve özellikler sunmaktadır. Bu durum, yerel peynirlerin karakteristik lezzet profilini belirleyerek, bölgesel peynir çeşitliliğine katkıda bulunmaktadır (Keskin ve Dağ, 2020; Özçil, 2023).

Bu peynirler, yüksek kaliteli gastronomik ürünler olarak gelişmeye devam etmektedir (Fox ve McSweeney, 2017). Özellikle son yıllarda, birçok araştırmacı peynirlerin yalnızca beslenme açısından değil, aynı zamanda turizm bağlamında da değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Čaušević ve Hrelja, 2020; De Canio vd., 2021; Fusté-Forné, 2020). Bu çalışmalar, peynirin hem ekonomik katkı sağlama potansiyeline hem de kültürel mirasın korunmasına yönelik etkilerini ortaya koymaktadır. Peynirler, geleneksel gıdalar arasında önemli bir yer tutar ve bu ürünler sadece lezzetleriyle değil, aynı zamanda medeniyetlerin kültürel mirasını taşımalarıyla da büyük bir değer taşır. Peynirler, geçmişten günümüze nesilden nesile aktarılmalı gereken, orijinal karakteristik özelliklerini koruyarak üretilen ve tüketilen ürünlerdir. Bu özellikleri, peynirlerin hem tarihsel hem de kültürel anlamda önem kazanmasını sağlar (Fox ve McSweeney, 2017). Dahası, peynirler, çoğu zaman kullanılan sütün türü ya da saklama koşullarına bağlı olarak isimlendirilir ve bu isimler, peynirlerin ait olduğu bölgeyle özdeşleşir (Oğan ve Çelik, 2023). Bu özdeşleşme, coğrafi işaretler aracılığıyla, peynirin üretildiği yerin kültürel ve doğal özelliklerini yansıtarak, ürünün özgünlüğünü ve kalite standartlarını korur (Saygılı vd., 2020).

Dünya genelinde, gastronomi turizmi veya peynir turizmi kapsamında öne çıkan ve turistik açıdan değerlendirilen birçok spesifik peynir örneği bulunmaktadır. Bu peynirler, hem yerel gastronomik kültürlerin tanıtımında hem de destinasyonların cazibesini artırmada önemli bir rol oynamaktadır. Bunlar arasında, Hollanda’nın Gouda, Fransa’nın Comté, ve Roquefort peyniri, İtalya’nın Parmigiano Reggiano’su, İsviçre’nin Emmental ve Gruyère peyniri, sadece bölgesel lezzetler olarak değil, aynı zamanda peynir üretim süreçlerinin geleneksel mirasını temsil eden turistik ürünler olarak da bilinmektedir (Fusté-Forné, 2020). Peynir denildiğinde ilk akla gelen ülkeler Fransa, İsviçre, Hollanda ve İtalya olsa da, peynir çeşitliliğinin en fazla olduğu ülkelerden biri de Türkiye’dir (Özdemir vd., 2009; Akal vd., 2014).

Coğrafi işaretleme, küreselleşme süreciyle birlikte farklı bölgelere özgü gıdalara erişim sağlayan tüketicilerin, tükettikleri gıdaların kökenine dair bilgi edinme ihtiyacından doğmuş bir kavramdır (İlcalı, 2009; Ekinci, 2014; Cassago vd., 2021). Daha açık bir anlatımla kendine özgü özellikleriyle coğrafi işaret almaya hak kazanan ürünler, aynı zamanda bölge halkına ve yöreye önemli katkılar sunmaktadır (Ayber, 2005; Özer ve Kesenkaş, 2014). Bunun yanı sıra coğrafi işaret kavramı benzer ürünlerden ayırt edilmesi ve korunması ile bölge halkına birçok fayda sağlamaktadır. Bunlar arasında sağlıklı, kaliteli ve güvenilir gıda arayışında olan tüketiciler için, istihdam, ekonomik hareketlilik sağlamak, kırsal kalkınmaya katkıda bulunmakta ve ürünün katma değerini yükseltmektedir (Gökovalı, 2007; Saygılı vd., 2020). Dahası, coğrafi işaretli yöresel ürünler ile bu ürünlerin üretildiği bölgeler arasında güçlü bağlar mevcuttur. Ürünlerin taklit edilmesini engellemek, mahsulleri haksız rekabetten korumak, ürün isimlerinin yanlış kullanımını önlemek ve ürünlerin özellikleri hakkında tüketiciyi bilgilendirmek amacıyla çeşitli yasal düzenlemeler getirilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Ayrıca, tüketiciler bu ürünlerin tescilli olduğunu ambalajlarında bulunan amblemler aracılığıyla tanımaktadır. Bu sayede de yerel ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliği sağlanmış olacaktır. Bu bağlamda, coğrafi işaret tescil uygulamaları ile turistik bir ürün olarak geleneksel peynirler bölgenin kültürünü, gelenek ve göreneklerini, turistik varlıklarını ve kültürel mirasını koruyarak, sürdürülebilirliği desteklemekte ve aynı zamanda özellikle geleneksel gıdaların bölgede gastronomi turizminin gelişimini teşvik etmektedir (Durlu-Özkaya ve Gün, 2007; Hazarhun ve Tepeci, 2018; Pamukçu vd., 2021). Özellikle son yıllarda peynir ile ilgili Türkiye’de çok sayıda etkinlik yapılmaktadır. Bunlar arasında öne çıkanlar ise Slow Cheese (Bodrum), Çanakkale Peynir Festivali, Makarna-Peynir Festivali ve Ödemiş Peynir Festivali gibi etkinliklerdir (Öner, 2014). Bunun yanı sıra, Gaziantep Udma Peynir Müzesi, Boztepe (Zavot) Peynir Müzesi ve Kars Peynir Müzesi gibi müzeler, önemli bir turizm türü olan gastronomi turizminin bölgede hareketlenmesine katkı sağlamaktadır. Bu müzeler, peynirin kültürel mirasını tanıtmak ve korumak için büyük bir rol oynayacağını söylemek mümkündür (Cihangir ve Demirhan, 2020). Aynı zamanda, peynir rotası gibi güzergahların oluşturulması, ziyaretçilere peynir mirasını keşfetme fırsatı sunmakta ve yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır (Bayraktar, 2021).

Türkiye, geleneksel gastronomik ürün çeşitliliği açısından oldukça zengin bir ülkedir. Bunlar arasında Türk mutfak kültüründe pek çok geleneksel peynir türü bulunmaktadır. Bu çalışmada peynirler kategorisinin tercih

edilmesinin nedeni, peynirlerin tarihinin binlerce yıl öncesine dayanıyor olmasıdır. Bu çalışma, Türkiye'deki coğrafi işaretleme faaliyetlerinin mevcut durumunu değerlendirmeyi ve coğrafi işaretli peynirlerin gastronomi turizmindeki önemini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, çalışmada şu amaçlar güdülmüştür:

- Türkiye'nin coğrafi işaret belgesine sahip peynirlerinin bölgelere ve illere göre dağılımı nasıldır?
- Coğrafi işaret belgesine sahip peynirlerin tescil tarihlerine ve tescil sahiplerine göre dağılımı nasıldır?
- Başvurusu yapılmış peynirlerin başvuru tarihlerine ve bölgelere göre dağılımı nasıldır? sorularına cevap aranmıştır.

Bu bağlamda gerçekleştirilen bu çalışma, Türkiye'nin geleneksel tescilli peynirlerinin varlığını çeşitli parametrelerle ortaya koyması açısından önemli bir yere sahiptir. Araştırma kapsamında, Türkiye'deki coğrafi işaretli peynirlerin belirlenip sınıflandırılması ve bu peynirlerin kapsamlı bir perspektifle incelenmesi, literatüre önemli bir katkı sunacaktır.

### 3. YÖNTEM

Bu araştırma, Türkiye'de gerçekleştirilen coğrafi işaret tescil işlemlerinin "peynirler" kategorisindeki mevcut durumunu ortaya koymak ve bu mirası gelecek nesillere devrederken coğrafi işaretli peynirlerin tanıtılması amaçlamaktadır. Araştırmanın bir diğer amacı ise coğrafi işaretin önemine dikkat çekmektir. Bu amaç doğrultusunda nitel olarak tasarlanan bu çalışmada, doküman analizi yöntemi uygulanmış ve ikincil kaynaklardan elde edilen veriler kullanılmıştır. Bu çalışmada, "Türkiye'nin coğrafi işaret belgesine sahip peynirlerinin varlığının bölgelere ve illere göre gösterdiği dağılım nasıldır?", "Coğrafi işaret belgesine sahip peynirlerin tescil tarihlerine ve tescil sahiplerine göre gösterdiği dağılım nasıldır?" ve "Tescil başvurusu yapılmış peynirlerin başvuru tarihlerine ve bölgelere göre gösterdiği dağılım nasıldır?" sorularına cevap aranmıştır. Çalışmanın evrenini, Türk Marka ve Patent Kurumu'nun 07 Kasım 2024 tarihli veri tabanında yer alan coğrafi işaretli peynirler oluşturmuştur. Çalışmada, evrenin dinamik yapısından dolayı, bulgular bölümünde sunulan analizler 07 Kasım 2024 tarihli verilere dayanmaktadır. Veriler veri güvenilirliği açısından doküman incelemesi tekniğiyle toplanmış ve elde edilen dokümanlar MAXQDA Analytics Pro yazılımı aracılığıyla analiz edilmiştir. MAXQDA yazılımı, veri kümelerinin sistematik analizinde sağladığı kapsamlı olanaklar nedeniyle tercih edilmiştir. Bununla birlikte, peynir varlığının tespitinde "peynirler" kategorisi altında listelenen ürünler temel alınmıştır. Türkiye'de gastronomi unsuru olarak kabul edilebilecek coğrafi işaretli peynirlerin özellikleri (menşe, mahreç, geleneksel ürün) ile tescil sahipleri, iller, bölgeler ve yıllar bazında yapılan dağılımlar tablolar halinde sunulmuştur.

### 4. BULGULAR

Türkiye, peynir çeşitliliği yönünden önemli bir potansiyele sahip ülkeler arasındadır. Söz konusu bu peynirler, üretiminde kullanılan sütün kaynağı, peynirin türü, mutfakta kullanım alanı, etkinliklerde kullanımı, mevsimsel üretimi gibi unsurlara göre farklılık göstermektedir. Türk mutfağında yer alan geleneksel peynirlerin bölgelere göre dağılımı Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1: Türk Mutfağında Yer Alan Geleneksel Peynir Çeşitliliği**

Bölge Adı	Peynir Adı
Akdeniz Bölgesi	Antakya Carra Peyniri, Antalya Testi Peyniri, Bez Kaşar Peyniri, Çimi Peyniri, Dolaz Peyniri, Elbistan Kelle Peyniri, Ezme Peyniri, Ham Çökelek Peyniri, Hatay Beyaz Peyniri, Hatay Dil Peyniri, Hellim Peyniri, Kelle Çökelek Peyniri, Kelle Peyniri, Kozan Peyniri, Künefe Peyniri, Nor Peyniri, Parmak Peyniri, Süller Tuluk Peyniri, Sünme Peyniri, Sürk Peyniri, Sütçüler Tortusu Peyniri, Sütlü Peynir, Testi Peyniri, Yalvaç Küp Peyniri, Yörük Peyniri.
Doğu Anadolu Bölgesi	Ardahan Gorcolo Peyniri, Bitlis Küp Peyniri, Cacık Peyniri, Dövme Peynir, Erzincan Şavak Tulum Peyniri, Erzurum Civil Peyniri, Göçer Peyniri, Hakkari Yüksekova Çiçek Peyniri, Kars Gravyer Peyniri, Kırmızı Peynir, Malatya Çökelek Peyniri, Motal Peyniri, Muş Kaşar Peyniri, Otlu Lor Peyniri, Pestigen Peyniri, Saçak Peyniri, Şor Peyniri, Tomas Peyniri, Tunceli Pertek Tandır Peyniri, Van Otlu Peyniri, Yaprak Peyniri.
Ege Bölgesi	Kırktokmak Peyniri, Afyon Dinar Peyniri, Karaburun Lor Peyniri, Kuru Çökelek Peyniri, Afyon Tulum Peyniri, Armola Peyniri, Derecik Peyniri, Didim Çoban Peyniri, İzmir Tulum Peyniri, Kırlihanım Peyniri, Koponesti Peyniri, Kuru Ezme Peyniri, Ödemiş Yağlı Peyniri, Posa Peyniri, Sepet Peyniri, Tire Çamur Peyniri, Uşak Köy Peyniri.
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Diyarbakır Örgü (Eritme) Peyniri, Antep Sıkma Peyniri, Urfa Beyaz Peyniri, Siirt Otlu Peyniri.
İç Anadolu Bölgesi	Ayaş Basma Peyniri, Çankırı Küpecik Peyniri, Çepni Tulum Peyniri, Çökelekli Peynir, Çömlek Peyniri, Ekşi Peynir, Ereğli Bez Tulum Peyniri, Gödelek Peyniri, Gölbaşı Tulum Peyniri, Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri, Karaman Tulum Peyniri, Kayseri Çömlek Peyniri, Konya Küflü Peyniri, Küp Peyniri, Nevşehir Çömlek Peyniri, Pesküten, Yozgat Çanak Peyniri.
Karadeniz Bölgesi	Aho Peyniri, Civil Peyniri, Aybastı Beyaz Peyniri, Ayran Kırmızı Peyniri, Ayran Peyniri, Bolu Mengen Peyniri, Çökelek, Giresun Biberli Peyniri, Gorcola Peyniri, Gümüşhane Deleme Peyniri, İmansız Peynir, Kadel Peyniri, Eridik Peyniri, Kadına Peyniri, Kargı Tulum

	Peyniri, Karın Kaymağı Peyniri, Küp Çökelek Peyniri, Keş Peyniri, Kolot (Kolete) Peyniri, Kurç Peyniri, Külek Peyniri, Minzi Kurut Peyniri, Minzi Peyniri, Oğma Peyniri, Ordu Mesudiye Gilik Küp Peyniri, Süt Kırmacı Peyniri, Şor Peyniri, Tekne Peyniri, Teleme Peyniri, Telli Peyniri, Tonya Kaşar Peyniri, Tulum Kaşar Peyniri, Yayla Peyniri, Yer Peyniri, Yumme Peyniri, Yusufeli Küflü Köy Peyniri.
Marmara Bölgesi	Abaza Peyniri, Balkabağı Küp Peyniri, Çerkez Peyniri, Çoban Peyniri, Dil Peyniri, Edirne Beyaz Peyniri, Ezine Beyaz Peyniri, Karabük Peyniri, Kırklareli Kaşar Peyniri, Kirli Hanım Peyniri, Malkara Eski Kaşar Peyniri, Mengen Peyniri, Mihaliç Kelle Peyniri, Sepet Peyniri, Trakya Kaşar Peyniri.

**Kaynak: Karaca, 2016; Denk, 2023 kaynaklarından derlenerek yazarlar tarafından oluşturulmuştur.**

Türkiye'nin yedi bölgesinde de birçok peynir türünün varlığı bu zenginliği gözler önüne sermektedir. Dünya genelinde 4 bin civarında peynir çeşidinin olduğu bunlara arasında Türkiye'nin önemli bir yerinin olduğu tespit edilmiştir. Tablo 1'den görüleceği üzere, bölgeler arasında en fazla peynir çeşitliliği gösteren bölgeler Karadeniz Bölgesi, Akdeniz Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi'ndedir.

Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre, Türkiye genelinde toplamda 64 peynir çeşidi bulunmaktadır; bunlardan 46'sı tescillenmiş olup, 17'sinin başvuru süreci ise hâlâ devam etmektedir. Başka bir deyişle, Türkiye'deki peynir çeşitliliğine kıyasla tescillenmiş peynirlerin sayısının çok düşük olduğu görülmektedir. Türkiye'de coğrafi işaret tesciline sahip peynirler, bölgesel dağılımlarına göre kategorize edilmiştir. Akdeniz Bölgesinin tescillenmiş peynirleri Tablo 2'de sunulmuştur.

**Tablo 2: Akdeniz Bölgesi'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri**

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün	İşaret Türü	Tescil Numarası	Tescil Tarihi
1	Hatay	Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)	Mahreç	330	26.02.2018
2	Hatay	Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)	Mahreç	359	12.06.2018
3	Hatay	Antakya Carra Peyniri	Mahreç	679	18.02.2021
4	Kahramanmaraş	Maraş Parmak /Sıkma Peyniri	Mahreç	727	17.04.2021
5	Hatay	Antakya Künefelik Peyniri	Mahreç	979	22.12.2021
6	Kahramanmaraş	Elbistan Kelle Peyniri	Mahreç	1500	22.11.2023

**Kaynak: Türkpatent (2024). <https://www.turkpatent.gov.tr/>**

Tablo 2'den anlaşılacağı üzere, Akdeniz Bölgesi'nde toplamda 6 adet coğrafi işaretli peynir olduğu, bu peynirlerin 4'ünün ise Hatay'a ait olduğu tespit edilmiştir. Tablodaki bilgilere göre, 2018 yılında tescillenen ilk peynirlerin "Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)" ve "Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)" olduğu belirlenmiştir.

**Tablo 3: Doğu Anadolu Bölgesi'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri**

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün	İşaret Türü	Tescil Numarası	Tescil Tarihi
1	Erzincan	Erzincan Tulum Peyniri	Menşe	30	29.08.2001
2	Erzurum	Erzurum Civil Peyniri	Mahreç	116	29.08.2001
3	Erzurum	Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)	Menşe	164	30.11.2012
4	Kars	Kars Kaşarı	Menşe	190	12.10.2015
5	Kars	Kars Gravyer Peyniri	Mahreç	1640	17.09.2024
6	Van	Van Otlı Peyniri	Menşe	405	31.12.2018
7	Hakkari	Yüksekova Çirek Peyniri	Mahreç	1086	18.04.2022
8	Malatya	Malatya Peyniri	Mahreç	1164	06.07.2022
9	Muş	Muş Eski Kaşarı	Mahreç	1393	22.06.2023
10	Ardahan	Hanak Tel Peyniri	Menşe	1563	08.04.2024
11	Ağrı	Ağrı Tulum Peyniri	Mahreç	1565	29.03.2024

**Kaynak: Türkpatent (2024). <https://www.turkpatent.gov.tr/>**

Tablo 3 incelendiğinde, Doğu Anadolu Bölgesi'nde toplam 11 adet coğrafi işaretli peynir bulunduğu, bunların 6'sının mahreç işareti, 5'inin ise menşe adı taşıdığı anlaşılmaktadır. Bu peynirlerden 2'sinin Erzurum'a 2'sinin Kars'a ait olduğu saptanmıştır. İlk tescilin ise 2001 yılında "Erzincan Tulum Peyniri" ve "Erzurum Civil Peyniri" olduğu belirlenmiştir.

**Tablo 4: Ege Bölgesi'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri**

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün	İşaret Türü	Tescil Numarası	Tescil Tarihi
1	İzmir	İzmir Tulum Peyniri	Mahreç	1006	24.01.2022
2	İzmir	Bergama Tulum Peyniri	Mahreç	1597	06.06.2024

**Kaynak: Türkpateent (2024).** <https://www.turkpatent.gov.tr/>

Tablo 4'ten anlaşılacağı üzere, Ege Bölgesi'nde toplam 2 adet coğrafi işaretli peynir bulunduğu, bunların da mahreç işareti taşıdığı görülmektedir. Söz konusu bu peynirlerin İzmir'e ait olduğu ve ilk tescilin 2022 yılında "İzmir Tulum Peyniri" olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 5: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri**

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün	İşaret Türü	Tescil Numarası	Tescil Tarihi
1	Diyarbakır	Diyarbakır Örgü Peyniri	Mahreç	170	22.02.2013
2	Gaziantep	Antep Peyniri / Gaziantep Peyniri / Antep Sıkma Peyniri	Mahreç	356	04.06.2018
3	Şanlıurfa	Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri	Menşe	807	27.07.2021

**Kaynak: Türkpateent (2024).** <https://www.turkpatent.gov.tr/>

Tablo 5'e bakıldığında, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde toplam 3 coğrafi işaretli peynir olduğu, bunlardan 2'sinin mahreç ve 1'inin menşe işareti taşıdığı tespit edilmiştir. Bu peynirler arasında ilk tescilin 2013 yılında "Diyarbakır Örgü Peyniri" için yapıldığı saptanmıştır.

**Tablo 6: İç Anadolu Bölgesi'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri**

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün	İşaret Türü	Tescil Numarası	Tescil Tarihi
1	Karaman	Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri	Menşe	270	08.12.2017
2	Yozgat	Yozgat Çanak Peyniri	Mahreç	281	18.12.2017
3	Kayseri	Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri	Mahreç	724	14.04.2021
4	Kayseri	Talas Çörekotlu Çömlek Peyniri	Mahreç	1560	12.03.2024
5	Çankırı	Çankırı Küpecik Peyniri	Mahreç	907	01.10.2021
6	Çorum	Kargı Tulum Peyniri	Menşe	933	26.10.2021
7	Konya	Atlantı Dededağ Tulum Peyniri	Mahreç	1500	26.01.2023

**Kaynak: Türkpateent (2024).** <https://www.turkpatent.gov.tr/>

Tablo 6'da belirtilen bilgilere göre, İç Anadolu Bölgesi'ne ait 7 coğrafi işaretli peynir olduğu, bu peynirlerden 5'inin mahreç işareti ve 2'sinin menşe adına sahip olduğu görülmektedir. İlk tescilli peynirin 2017 yılına ait "Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri" ve "Yozgat Çanak Peyniri" olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 7: Karadeniz Bölgesi'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri**

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün	İşaret Türü	Tescil Numarası	Tescil Tarihi
1	Gümüşhane	Gümüşhane Deleme Peyniri	Mahreç	694	17.03.2021
2	Trabzon	Vakfıkebir Külek Peyniri	Mahreç	764	25.05.2021
3	Rize	Çayeli Koloti Peyniri	Menşe	1199	24.08.2022
4	Bolu	Mengen Peyniri	Mahreç	1482	06.10.2023

**Kaynak: Türkpateent (2024).** <https://www.turkpatent.gov.tr/>

Tablo 7'deki veriler incelendiğinde, Karadeniz Bölgesi'ne ait toplam 4 coğrafi işaretli peynir olduğu, bunların 4'ünün de mahreç işaretine sahip olduğu anlaşılmaktadır. İlk tescil işlemi 2021 yılında gerçekleştirilmiştir.

**Tablo 8: Marmara Bölgesi'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri**

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün	İşaret Türü	Tescil Numarası	Tescil Tarihi
1	Çanakkale	Ezine Peyniri	Menşe	86	10.04.2007
2	Edirne	Edirne Beyaz Peyniri	Menşe	93	23.10.2007
3	Tekirdağ	Malkara Eski Kaşar Peyniri	Menşe	261	06.12.2017
4	Balıkesir	Manyas Kelle Peyniri	Mahreç	628	16.12.2020
5	Kırklareli	Kırklareli Beyaz Peyniri	Menşe	636	23.12.2020
6	Sakarya	Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri	Mahreç	746	03.05.2021
7	Balıkesir	İvrindi Kelle Peyniri	Mahreç	1025	09.02.2022
8	Balıkesir	Savaştepe Mihaliç Kelle Peyniri	Mahreç	1405	10.07.2023
9	Kırklareli	Kırklareli Eski Kaşar Peyniri	Menşe	1408	11.07.2023

**Kaynak: Türkpateent (2024).** <https://www.turkpatent.gov.tr/>

Tablo 8'de yer alan bilgilere göre, Marmara Bölgesi'nde 9 coğrafi işaretli peynir bulunduğu, bunlardan 5'inin menşe adı, 4'ünün ise mahreç işareti taşıdığı görülmektedir. Bu peynirlerden ilk olarak "Ezine Peyniri" ve "Edirne Beyaz Peyniri" 2007 yılında tescili yapılmıştır.

**Tablo 9: Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescili Almış Yurt Dışı Menşeli Peynirler**

Sıra	Ülkeler	Coğrafi İşaretli Ürün	İşaret Türü	Tescil Numarası	Tescil Tarihi
1	Kıbrıs	Hellim/Halloumi Peyniri	Menşe	133	04.11.2009
2	İtalya	Parmigiano Reggiano (Parmesan Peyniri)	Menşe	240	20.11.2017
3	İtalya	Grana Padano	Menşe	336	28.03.2018
4	İtalya	Gorgonzola	Menşe	1310	09.01.2023

**Kaynak: Türkpateent (2024).** <https://www.turkpatent.gov.tr/>

Tablo 9'da yer alan verilere göre, Türkiye'de coğrafi işaret tesciline sahip dört yurt dışı menşeli peynir bulunmaktadır; bu peynirlerin üç tanesinin İtalya'ya ait olduğu görülmektedir. Bu peynirlerden ilk tescil edilenin 2009 yılına ait "Hellim/Halloumi Peyniri" olduğu belirlenmiştir.

**Tablo 10: Coğrafi İşaret Tescil Başvuru Aşamasında Olan Peynirler**

Sıra	Başvurulan Ürün Adı	Başvuru Tarihi	İşaret Türü	İller
1	Aho Peyniri	05.02.2024	Mahreç	Trabzon
2	Ayvalık Kelle Peyniri/Ayvalık Sepet Peyniri	27.06.2022	Mahreç	Balıkesir
3	Ayvalık Kirli Hanım Peyniri	27.04.2022	Mahreç	Balıkesir
4	Bayburt Küflü Peynir	22.12.2023	Mahreç	Bayburt
5	Düzce Abaza Peyniri (Taze ve İsli Kuru Abaza Peyniri)	07.10.2024	Menşe	Düzce
6	Düzce İsli Peyniri	05.06.2024	Menşe	Düzce
7	Erzurum Karın Kaymağı Peyniri	11.09.2024	Menşe	Erzurum
8	Erzurum Kaşar Peyniri	15.04.2024	Mahreç	Erzurum
9	Felahiye Çömlek Peyniri	31.12.2023	Mahreç	Kayseri
10	Gerede Makarna Keşi	05.11.2023	Menşe	Bolu
11	Gerede Makarna Keşi	16.10.2024	Mahreç	Bolu
12	Hopa Hemşin Peyniri	18.07.2024	Menşe	Artvin
13	Karaburun Kopanisti Peyniri	26.10.2023	Menşe	İzmir
14	Keles Sorgun Peyniri	16.01.2024	Menşe	Bursa
15	Kepsut Bükdere Küflü Katık Peyniri	29.06.2021	Mahreç	Balıkesir
16	Nizip Binam Peyniri	10.10.2024	Mahreç	Gaziantep
17	Sındırgı Eğridere Yünlü Tulum Peyniri	26.10.2022	Mahreç	Balıkesir

**Kaynak: Türkpateent (2024).** <https://www.turkpatent.gov.tr/>

Tablo 10'dan anlaşılacağı üzere, Coğrafi İşaret Tescil başvuru aşamasında olan 17 adet peynir olduğu ve bunlardan 7'sinin menşe adı, 10'unun ise mahreç işareti taşıyacağı görülmektedir. Bu peynirlerin 4 tanesinin Balıkesir'e ait olduğu da dikkat çekmektedir.

**Tablo 11: Coğrafi İşaretli Peynirlerin Bölgelere ve Tescil Sahiplerine Göre Dağılımı**

Bölgeler	Kurum ve Kuruluşlar				n
	Ticaret Borsası	Belediyeler	Ticaret ve Sanayi Odaları	Diğer	
Akdeniz Böl.		2	4		6
Doğu Anadolu Böl.	2		6	3	11
Ege Böl.			2		2
Güneydoğu Anadolu Böl.	2		1		3
İç Anadolu Böl.		5	1	1	7
Karadeniz Böl.		2	1	1	4
Marmara Böl.	1	2	4	1	9
<b>Toplam</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	<b>42</b>

**Not:** Yurt dışı menşeli dört ürün tabloda gösterilmemiştir.

Tablo 11, coğrafi işaret tescili almış peynirlerin, tescil sahiplerine göre bölgesel dağılımını göstermektedir. Coğrafi işaret belgesi almak amacıyla başvuruda bulunan kurum ve kuruluşlar, şehirler bazında farklılık göstermektedir. “Peynirler” kategorisinde coğrafi işaret belgesine sahip 46 ürün yer almaktadır. Bunlar coğrafi işaretli peynir sayıları ile ilgili olarak sırasıyla Akdeniz Bölgesi (n=6), Doğu Anadolu Bölgesi (n=11), Ege Bölgesi (n=2), Güneydoğu Anadolu Bölgesi (n=3), İç Anadolu Bölgesi (n=7), Karadeniz Bölgesi (n=4), Marmara Bölgesi (n=9) ve Yurt Dışı Menşei (n=4) şeklindedir. Ayrıca, tabloda sunulan verilere göre, coğrafi işaret bilgi sistemine en çok peynir kaydını Ticaret ve Sanayi Odaları (n=19) gerçekleştirmiştir.

## SONUÇ

Ana akım yazında, Türkiye’deki coğrafi işaretli ürünlerle ilgili çalışmaların (Çakmakçı ve Salık, 2021; Çekiç, 2022; Kardeş-Çolakoğlu ve Sarıışık, 2023; Ademoğlu, 2024; Denk, 2024; Özbay ve Tüysüz, 2024) sayısı giderek artış göstermektedir. Bu çalışmada da Türkiye’deki coğrafi işaretli geleneksel peynirlerin bölgesel ve tarihsel çerçevede dağılımı incelenmesi ve coğrafi işaret sisteminin ülke genelinde peynir üretimindeki önemini ortaya konması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda nitel olarak tasarlanan bu çalışmada; doküman analizi tekniği tercih edilmekte ve ikincil kaynaklardan yararlanılmaktadır. Böylece Türk Patent ve Marka Kurumu veri tabanı üzerinden erişim sağlanan 64 peynirin her biri doküman olarak ele alınmaktadır.

Elde edilen bulgular doğrultusunda, Doğu Anadolu Bölgesi’nde yüksek sayıda coğrafi işaret tescili bulunması (Tablo 3), bu bölgenin coğrafi işaret uygulamalarında öncü bir rol oynadığını ve bölgeye özgü ürünlerin korunmasına yönelik güçlü bir eğilimin var olduğunu göstermektedir. Türk mutfak kültüründe yer alan peynir gibi özgün ürünlerin tespit edilip, bu ürünlere coğrafi işaret kazandırılması, hem bölgeye özgü çekicilik unsurları oluşturur hem de ziyaretçilerde merak uyandırır. Bu bağlamda coğrafi işaretlerin kültürel ve ekonomik katkıları değerlendirildiğinde, Türkiye’nin peynir gibi gastronomik ürünler aracılığıyla bölgesel kimliklerini koruma ve tanıtmada önemli adımlar attığı ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla, coğrafi işaretli ürünler, yerel üretim yöntemlerinin sürekliliğini sağlarken aynı zamanda turizme de önemli katkılar sunmaktadır.

Bu çalışma kapsamında bazı öneriler sunulabilir. İlk olarak, coğrafi işaretli peynirlerin daha geniş kitlelere ulaşması ve yerel ekonomiye katkılarının artırılması için etkili pazarlama stratejileri geliştirilmelidir. Özellikle son yıllarda tercih edilen dijital pazarlama platformları, gastronomi temalı fuar ve festivallerde söz konusu bu tescilli geleneksel peynirlerin tanıtımının yapılması hem gastronomi turizminin gelişimine katkı sunacak hem de bölgesel anlamda kalkınma sağlanmış olacaktır. İkinci olarak, sürdürülebilir üretim yöntemleri ve kültürel mirasın korunması noktasında yerel halk ve üreticiler arasındaki farkındalığı arttırmak için coğrafi işaretin uzun vadeli faydaları ve bunun önemi ile ilgili eğitim programları düzenlenmelidir. Üçüncü olarak, coğrafi işaretlerin korunması ve üreticilerin desteklenmesi amacıyla yasal düzenlemelerin güncellenmesi ve gözden geçirilmesi gerekmektedir. Buna bağlı olarak da bölgelerin sahip olduğu ürünler için coğrafi işaret başvuruları teşvik edilmelidir. Dahası bölgesel ürün çeşitliliği artırılarak yerel ekonomilere katkı ve istihdam olanağı sağlayabilir.

Birçok çalışmada olduğu gibi, bu çalışmada da bazı sınırlılıklar bulunmaktadır ve bu sınırlılıklar, gelecekte yapılacak araştırmalar için öneriler olarak sunulabilir. Çalışmada kullanılan veriler, Türk Patent ve Marka Kurumu’na ait 7 Kasım 2024 tarihli veri tabanına dayanmaktadır. Bu nedenle, araştırma yalnızca bu tarihe kadar tescil edilen coğrafi işaretli peynirleri kapsamaktadır. Bu durum, daha sonraki tescil ve başvuru değişikliklerinin çalışmanın dışında kalmasına neden olmaktadır. Çalışma, yalnızca Türkiye’deki yedi coğrafi bölgenin coğrafi işaretli peynirleri incelemiş olup, diğer ülkelerdeki benzer ürünlerle bir karşılaştırma yapılmamıştır. Bu durum, coğrafi işaretli peynirlerin küresel düzeydeki etkilerinin ve potansiyel rekabet gücünün değerlendirilmesini sınırlamaktadır. Çalışmanın yapısı itibarıyla gerek üreticilerin gerekse de tüketicilerin coğrafi işaretler hakkındaki görüşleri ayrıntılı bir



şekilde ele alınamamıştır. Üreticilerin coğrafi işaretler hakkındaki algıları veya tüketicilerin bu ürünlere yönelik tutumları çalışmanın dışında kalmıştır. Türkiye'nin bazı bölgelerinde coğrafi işaretli peynir sayısının daha az olması, çalışmanın bölgeler arası karşılaştırmalarda dengeli bir analiz yapmasını zorlaştırmıştır. Bu durum, bölgeler arasında elde edilen sonuçların tüm peynir türleri ve coğrafi işaret türleri açısından eşit bir temsil sağlamamasına neden olabilir.

#### KAYNAKÇA

- Ademoğlu, A. (2024). Gaziantep mutfağına özgü coğrafi işaret tescil belgesine sahip yoğurtlu yemekler üzerine bir araştırma. 8. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, 25-27 Mayıs 2024, Şırnak, Türkiye, 50-64.
- Ah, J., ve Tagalpallewar, G. P. (2017). Functional properties of mozzarella cheese for its end use application. *Journal of Food Science and Technology*, 54(12), 3766-3778.
- Akal, C., Türkmen, N., ve Yetişemiyen, A. (2014). İç Anadolu Bölgesi geleneksel peynirleri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana, 552-555.
- Akyüz, N., ve Gülümser (Çakmakçı), S. (1984). Yozgat çanak peynirinin yapılışı, bileşimi ve olgunlaştırılması. *Gıda*, 9(4), 231-238.
- Altun, İ., Andiç, S., ve Tunçtürk, Y. (2010). Pamir yaylalarından Van'a göç: Piştak peyniri ve şirine. 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 15-17 Nisan 2010, Tekirdağ, 246-248.
- Arslaner, A., ve Türkmen, Ö. (2020). Erzincan tulum cheese. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(4), 932-940.
- Ayber, İ. (2005). *Sinai mülkiyet hakları ile ilgili uluslararası kuruluşlar (WIPO, DTÖ, AB, TPE.)* (Uzmanlık tezi). Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı.
- Ayyash, M. M., ve Shah, N. P. (2011). The effect of substitution of NaCl with KCl on chemical composition and functional properties of low-moisture mozzarella cheese. *Journal of Dairy Science*, 94(8), 3761-3768.
- Bayraktar, Z. A. (2021). *Gastronomi turizmi kaynağı olarak gastronomi rotaları: Schleswig-Holstein peynir rotası örneği üzerinden Kars peynir rotası model önerisi* (Yayımlanmış doktora tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Berno, T., ve Fusté-Forné, F. (2020). Imaginaries of cheese: Revisiting narratives of local produce in the contemporary world. *Annals of Leisure Research*, 23(5), 608-626.
- Bowen, S., ve Zapata, A. V. (2009). Geographical indications, terroir, and socio-economic and ecological sustainability: The case of tequila. *Journal of Rural Studies*, 25(1), 108-119.
- Bulut-Solak, B., ve Akın, N. (2013). Determination of some properties of traditional Mihalic cheese made from raw and pasteurized cow's milk during ripening period. *Middle-East Journal of Scientific Research*, 13, 1180-1185
- Cantürk, A., ve Çakmakçı, S. (2019). Erzurum çevresindeki peynir işletmelerinde kullanılan peynir mayalarının mikrobiyolojik, duyuşal ve teknolojik özellikleri. *Akademik Gıda*, 17(1), 30-37.
- Cassago, A. L. L., Artêncio, M. M., de Moura Engracia Giraldi, J., ve Da Costa, F. B. (2021). Metabolomics as a marketing tool for geographical indication products: A literature review. *European Food Research and Technology*, 247(9), 2143-2159.
- Čaušević, A., ve Hrelja, E. (2020). Importance of cheese production in Livno and Vlačić for gastronomy and tourism development in Bosnia and Herzegovina. In *Gastronomy for tourism development: Potential of the Western Balkans* (pp. 27-42). Emerald Publishing Limited.
- Cihangir, E., ve Demirhan, Ö. (2020). Peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van otlu peynir örneği. *Türk Coğrafya Dergisi*, (75), 139-162.
- Cruz, A. G., Buriti, F. C. A., Souza, C. H. B., Faria, J. A. F., ve Saad, S. M. I. (2009). Probiotic Cheese: Health Benefits, Technological and Stability Aspects. *Trends in Food Science & Technology*, 20(8), 344-354.
- Çakmakçı, S. (2011). *Türkiye Peynirleri*. İçinde A. A. Hayaloğlu ve B. Özer (Eds.), *Peynir Biliminin Temelleri* (ss. 589-643). İzmir: Sidas.
- Çakmakçı, S. (2016). Erzincan tulum peyniri üretim teknolojisi ve özellikleri. Uluslararası Erzincan Sempozyumu, Erzincan, Türkiye.
- Çakmakçı, S., ve Salık, M. A. (2021). Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri. *Akademik Gıda*, 19(3), 325-342.
- Çekiç, İ. (2022). Türkiye'nin coğrafi işaretli tatlılarının mevcut durumu üzerine bir araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(2), 620-630.
- Çelik, M. N., Vural, A., ve Erkan, M. E. (2019). Diyarbakır yöresindeki çiğ koyun sütlerinin mikrobiyolojik, fiziko-kimyasal ve organoleptik özelliklerinin araştırılması. *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 16(3), 178-183.
- Çiçek, M. (2014). *Urfa peynirinin tekstürel ve mikroyapısal özellikleri üzerine haşlama sıcaklığı ve süresinin etkilerinin araştırılması* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Şanlıurfa.

- De Canio, F., Martinelli, E., Peruzzini, M., ve Marchi, G. (2021). The use of virtual tours to stimulate consumers' buying and visit intentions: An application to the Parmigiano Reggiano cheese. *Italian Journal of Marketing*, (1), 209-226.
- Demirci, A. Ő., Őzalp, Ő., Glc, M., ve Dağlıoğlu, F. (2014). Trakya Bölgesi'nde geleneksel olarak üretilen kuskusların bazı özelliklerinin belirlenmesi. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana, 222-225.
- Denk, E. (2023). *Peynirin tarihçesi ve peynir turizmi*. İçinde E. Denk (Ed.), Türkiye'nin geleneksel peynirleri ve peynir turizmi potansiyeli. Nobel Yayınevi.
- Denk, E. (2024). Discovering Kandirif cheese as a traditional food product. *Current Perspectives in Social Sciences*, 28(3), 375-388.
- Durlu-zkaya, F., ve Gün, İ. (2007). Anadolu'da peynir kültürü. ICANAS 38 Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika alışmaları Kongresi, 10-15 Eylül, Ankara, Türkiye.
- Durusoy, Y. Y. (2017). *Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin bölge halkı tarafından algılanması üzerine analitik bir araştırma: Kars kaşarı rneği* (Yayımlanmamış doktora tezi). Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı.
- Ekinci, M. B. (2014). Coğrafi işaretlemede kullanılan moleküler biyolojik teknikler. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana, 395.
- Elmalı, G., ve Uylaşer, V. (2012). *Geleneksel gıdalardan eil peynirinin üretimi ve zellikleri*. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 26(1), 83-92.
- Erbay, Z., Koca, N., ve nc, M. (2010). Hellim peynirinin bileşimi ile renk ve dokusal özellikleri arasındaki ilişkiler. *Gıda*, 35(5), 347-353.
- Fox, P. F., ve McSweeney, P. L. H. (2017). *Cheese: An overview*. In P. L. H. McSweeney, P. F. Fox, P. D. Cotter, ve D. W. Everett (Eds.), *Cheese—Chemistry, physics and microbiology: General aspects* (4th ed., pp. 1–21). Academic Press.
- Fust-Forn, F. (2020). Savouring place: Cheese as a food tourism destination landmark. *Journal of Place Management and Development*, 13(2), 177-194.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye rneği. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Güler, M. B. (1994). *Hatay yöresi srk (küflü çökelek) ve carra (testi) peynirlerinin üretimi, özellikleri ve standardizasyon olanakları üzerine bazı araştırmalar* (Yayımlanmamış doktora tezi). ukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Gzeler, N., ve Koboyeva, F. (2020). Doğu Anadolu Bölgesi'nde üretilen peynir eşitleri. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2), 172-184.
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M., ve Işkın, M. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında Türkiye peynir çeşitliliği haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084-1113.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Geleneksel Diyarbakır rg peynirinin karakteristik özelliklerinin tespit edilmesi ve gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış doktora tezi). Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, şanlıurfa.
- Hazarhun, E., ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.
- Ilıcalı, G. (2009). Yöresel ve geleneksel ürünler için coğrafi işaret ve geleneksel özellikli ürün adı koruması. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Mayıs 27-29, 2009, Van, 257.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki nemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Kardeş olakoğlu, N., ve Sarışık, M. (2023). Türk mutfağında yer alan coğrafi işaret tescil belgesine sahip çorbalar üzerine bir araştırma. *Kent Akademisi Dergisi*, 16(3), 1820-1834.
- Keskin, E., ve Dağ, T. (2020). Identity of cheese: A research on the cheeses of the Aegean region in Turkey. *Journal of Ethnic Foods*, 7, 1-9.
- Khanal, B. K. S., Pradhan, M., ve Bansal, N. (2019). Cheese: Importance and introduction to basic technologies. *Journal of Food Science and Technology Nepal*, 11, 14-24.
- Koboyeva, F. (2018). *Dağ ve ova işletmelerinde farklı mevsimlerde üretilen taze Kars kaşarlarının bazı kalite zellikleri* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). ukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- O'Callaghan, Y. C., O'Connor, T. P., ve O'Brien, N. M. (2017). *Nutritional aspects of cheese*. In *Fundamentals of cheese science* (pp. 715-730). Springer.
- Oğan, Y., ve elik, M. (2023). A gastronomic product in Turkish culinary culture: A research on Yozgat anak cheese. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100650.
- ner, S. (2014). Geleneksel yemeklerin turizm ve ülke tanıtımındaki yeri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Nisan 17-19, 2014, Adana, 1001.

- Özbyay, G., ve Sarıca, V. (2024). Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirlerinin fonksiyonel gıdalar kapsamında değerlendirilmesi. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 31(1), 107-134.
- Özçil, İ. E. (2023). Kuzey Kıbrıs'ta üretilen geleneksel ev yapımı ve endüstriyel hellim peynirlerinin kimyasal analizlerinin karşılaştırılması. *21. Yüzyılda Fen ve Teknik Dergisi*, 10(20), 64-72.
- Özdemir, S., Dağdemir, E., ve Özdemir, C. (2009). Civil, çeçil ve tel (saç) peynirlerinin yapılışları ve diğer özellikleri açasından karşılaştırılması. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van, 139-142.
- Özder, G. D., Yıldız, M., ve Çakmakçı, S. (2009). Unutulmakta olan geleneksel peynirlerimizden "kırmızı peynir" ve bazı özellikleri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van, 847-850.
- Özer, E., ve Kesenkaş, H. (2014). Coğrafi işaretleme ve geleneksel peynirlerimiz. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Nisan 17-19, 2014, Adana, 48-51.
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., ve Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692.
- Parlak, Y., ve Güzeler, N. (2014). Kolot peyniri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana, 399-403.
- Saygılı, D., Demirci, H., ve Samav, U. (2020). Coğrafi işaretli Türkiye peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.
- Seçkin, A. K., Ergönül, B., ve Tosun, H. (2009). Ege Bölgesi yöresel peynir çeşitleri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van, 158-161.
- Tunçtürk, M., ve Tunçtürk, R. (2020). Van Otlı peyniri ve yapımında kullanılan bitkiler ile ilgili genel bir değerlendirme. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 238-244.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Coğrafi işaretler listesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=48&adi=> (Erişim tarihi: 06 Kasım 2024).
- Uzar, D., ve Filipović, J. (2023). Determinants of consumer purchase intention towards cheeses with geographical indication in a developing country: Extending the theory of planned behavior. *Market-Tržiřte*, 35(2), 183-204.
- Vandecandelaere, E., Samper, L. F., Rey, A., Daza, A., Mejía, P., Tartanac, F., ve Vittori, M. (2021). The geographical indication pathway to sustainability: A framework to assess and monitor the contributions of geographical indications to sustainability through a participatory process. *Sustainability*, 13(14), 7535.
- Walther, B., Schmid, A., Sieber, R., ve Wehrmüller, K. (2008). Cheese in nutrition and health. *Dairy Science and Technology*, 88(4-5), 389-405.
- Yerli, Y., şen, A., ve Özbyay, M. (2018). Dolaz peyniri üzerine nitel bir araştırma: Yalvaç örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 630-636.
- Yıldız, F., Yetişemiyen, A., şenel, E., Durlu-Özkaya, F., Öztekin, ř., ve şanlı, E. (2010). Some properties of Civil cheese: A type of traditional Turkish cheese. *International Journal of Dairy Technology*, 63(4), 575-580.
- Yuvaşen, A. (2019). *Kars kaşarının mikrobiyal florasının ön olgunlaştırma periyodu boyunca değişimi ve gelişimi* (Yüksek lisans tezi). Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı.

## Etik Onay

Bu çalışma, katılımcılardan birebir veri toplamayı gerektiren araştırma kapsamına girmediği ve veriler ikincil veri olarak elde edildiği için etik kurul onayı gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.

## Çıkar Çatışması

Bu çalışmada potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.