



*Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

**TESCİLLİ COĞRAFI İŞARETLİ GIDA ÜRÜNLERİ: TÜRK TATLILARI ÖRNEĞİ**

*Registered Geographical Indications (GI) of Food Products: A Sample of Turkish Desserts*

\* Berkay CELEP 

\*\* Nihan AKDEMİR 



Coğrafi İşaretler (CI), ülkelerin kültürel mirasının sürdürülebilirliğine ve ekonomisine katkı sağlamaktadır. Gastronomi turizminde de önemli bir rol oynayan tescilli CI gıda ürünleri, güvenilir, kaliteli ve menşe yerinin belli olması dolayısıyla üreticiler için tanıtımda kolaylık, tüketiciler içinse şüphesiz satın alma olanağı sağlamaktadır. Türkiye, gastronomi ürünleri açısından önemli sayıda CI tesciline sahiptir. Bu çalışmanın amacını Türkiye'de gastronomi unsuru olarak kabul edilebilecek tescilli CI tatlı ürünlerinin özellikleri (mahreç-menşe-ürün grubu) ile yıl, bölge, il bazındaki dağılımları kapsamaktadır. Ayrıca bu ürünlerin; sütü tatlılar, tahıl tatlıları, hamur tatlıları, meyve ve sebze tatlıları ile helvalar olarak sınıflandırılmasıdır. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz tekniği ile Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı'ndaki veriler incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda Türkiye 143 tescilli CI tatlı ürününe sahip ve bunlardan sadece 2'sinin menşe (%1), 141'inin ise mahreç (%99) işaretli olduğu tespit edilmiştir. 2000 yılında ilk tescil alan "Bozdağ Kestane Şekeri" sonrasında yıllara oranla tescil sayısında artış olduğu ve 2021 yılında 43 ürüne yükseldiği tespit edilmiştir. Tescilli CI tatlıların ürün grubu dağılımında "Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar" 103 ürünle, bölge dağılımında "Karadeniz Bölgesi" 30 ürünle, il dağılımında "Gaziantep" 11 ürünle ilk sırada yer almıştır. Ürün sınıflandırmasında ise 49 ürünle "Hamur Tatlıları" (%34) ve 39 ürünle "Helvalar" (%28) yoğunluk göstermiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Tescilli Coğrafi İşaretler, Gıda Ürünleri, Türk Tatlıları, Gastronomi.

**Yayın Bilgileri**

Kabul tarihi: 16.11.2022

Yayın tarihi: 30.12.2022

**İletişim Bilgileri**

\* berkayercelep6161@gmail.com

\*\* nihan.akdemir@kocaeli.edu.tr

**ABSTRACT**

Geographical Indications (GI) contributes to the sustainability of the cultural heritage and economy of the countries. Registered GI food products, which also play an important role in gastronomic tourism, provide convenience in promotion for producers and purchase opportunity for consumers, as they are reliable, of high quality and have strong link with origin. Turkey has a significant number of registered GI in terms of gastronomic products. The aim of this is to examine registered GI dessert products which can be considered as gastronomically in Turkey for the characteristics (Protected geographical indications-Protected designation of origin-product group) with their distribution by year, region and provincial. In addition, these products are classified as milk desserts, cereal desserts, dough desserts, fruit and vegetable desserts and halvas. For this purpose, the data in the Turkish Patent and Trademark Institution Geographical Indications Portal were examined with the descriptive analysis technique, one of the qualitative research methods. As a result of this study, it has been determined that Turkey has 143 registered GI sweet products, and only 2 of them (1%) are of origin and 141 of them (99%) are marked. After "Bozdağ Chestnut Candy" received the first registration in 2000, there was an increase in the number of registrations compared to years and it increased to 43 products in 2021. Registered GI desserts in the product group distributios "Bakery and Pastry Products, Pastries, Desserts" with 103 products, for the basis of the regions "Black Sea Region" with 30 products, and for provincial basis "Gaziantep" with 11 products comes first. For the product class, "Dough Desserts" with 49 products (34%) and "Halvas" with 39 products (28%) were determined as the most intense.

**Keywords:** Registered Geographical Indications, Food Products, Turkish Desserts, Gastronomy.



## *Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

### **1.GİRİŞ**

İnsanların yaşamsal işlevlerini yerine getirebilmeleri için yemek yeme şart olsa da, toplumların hangi besinin hangi malzemeleri içerdiğini, onu hazırlamak için hangi araçların kullanıldığını ve nasıl hazırlandığı konusunda fikir sahibi olmaları farklılık göstermektedir. Bir toplumun örf, adet ve gelenekleri, kendine has yemekleri, yeme alışkanlıkları gibi birçok faktör, o toplumun kültürünü, yani maddi ve manevi değerlerini, varlığını, süreçlerini ve faaliyet alanlarını göstermektedir (Albayrak, 2013: 5051). Tüketicilerin gıdalara yönelik tutum, alışkanlık ve davranışları, özellikleri, üretim sistemleri ve tüketim kalıpları yıllar içinde değişiklik göstermiştir (Cassago, Artêncio, Giraldo ve Costa, 2021: 13). Yerel kültürün önemli bir uzantısı olan yöresel ürünler, üretim alanı ile güçlü bir bağa sahiptir. Pek çok ülkede bu ürünleri taklitlere karşı korumak ve haksız rekabeti önlemek amacıyla yasal önlemler alınmıştır (Şahin ve Meral, 2012: 88). Tüketicilerin gıda kalitesine, özgünlüğe, etik standartlara, menşe ülkesine ve sürdürülebilir üretime değer vermektedir. Bu nedenle, korunan menşe adları, coğrafi işaretler ve geleneksel ürünler üzerinde giderek daha fazla araştırma yapılmaktadır (Likoudis, Sdrali, Costarelli ve Apostolopoulos, 2016). Be´rard ve Marchenay (2006), yerel coğrafi işaretlerin ve gıdaların etnolojik boyutuna odaklanıp, bu tür ürünlerin kültürel benzersizliğini, karakter ve analizleri, kaynakların geliştirilmesi, korunması ve kullanımında kullanılan bilgi ve uygulamalara vurgu yapmaktadır.

Coğrafi işaret (Cİ), orijinal ürünlerin kimliğini koruyarak bir bölgenin ekonomik performansını ve kültürel mirasını önemli ölçüde etkileyebilmektedir. Cİ ticari markalar veya kalite sertifikaları gibi diğer işaretlerden farklıdır çünkü bir ürünün kalitesinin veya özelliklerinin esas olarak ürünün menşei olduğu coğrafi ortamın özelliklerinden kaynaklandığını varsaymaktadır (Suh ve MacPherson, 2007: 519). Coğrafi işaret sistemi yöresel, yerel ve geleneksel gastronomi miraslarını koruyan, yerel tarımsal faaliyetlerini destekleyen, yerel ürünlere ekonomik değer katan ve coğrafi işaret alanını tanıtan bir sistemi temsil etmektedir (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 17). Coğrafi olarak etiketlenen ürünler, üretildiği coğrafi alanla güçlü bir bağları olduğundan, bu ürünlerin üretildiği bölgedeki insanların yaşam tarzı ve kültürel özellikleri hakkında merak uyandırarak turistleri cezbetmektedir (Şimsek ve Güleç, 2020: 79-80). Türkiye'nin geleneksel değerler ve ürünler açısından önemli bir potansiyele sahip ve üreticilerin ürünlerini farklılaştırarak önemli bir rekabet avantajı elde etmekte ayrıca tüketiciler daha kaliteli ve daha sağlıklı ürünler tüketme fırsatı yakalayabilmektedir (Toklu, Ustaahmetoğlu ve Küçük, 2016). Tüm bu doğrultular kapsamında bu çalışmanın amacı, Türkiye'de gastronomi unsuru olarak kabul edilebilecek tescilli Cİ tatlı ürünlerinin özellikleri (mahreç-menşe-ürün grubu) ile yıl, bölge, il bazındaki dağılımları ile ürün sınıflandırılmasını incelemektir.

### **2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

Cİ ürünün menşei, özelliklerini ve ürünün belirtilen özelliklerinin coğrafi bölge ile bağlantısını gösteren ve tüketiciye garanti eden bir kalite işaretidir. Cİ tescilli, kalitesine, geleneklerine, bölgeden hammaddelerine ve yerel özelliklerine bağlı olarak belirli bir itibar kazanmış ürünlerin korunmasını sağlamaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Gıda üretiminde ve satışında üreticilerinin emeklerini korunması için, tüketicilerin doğru ve güvenli gıdaya ulaşmasını sağlamak ve üreticilerin çalışmalarını korumak için sınıai haklar içerisinde yer alan Cİ kavramı ortaya çıkmıştır. Cİ sisteminin amacı, başta gıda sektörü olmak üzere çeşitli sektörlerde menşei korunmasını sağlamaktır (Gürsu, 2008: 3-4). Son yıllarda, dünya çapında gıda endüstrisi yerel ürünlerin değerinin farkında varması sebebiyle,



*Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

ürün ve uygulamalar için üretici ve tüketicileri serbest gıda endüstrisinin olumsuz etkilerinden korumakla ilgili Cİ koruması artmıştır (Kantaroglu ve Demirbaş, 2018).

Cİ bir ürünün özellikleri veya kalitesi, tarımsal ürünleri ve gıda maddelerini içeren coğrafi menşenin bir sonucu olduğunda menşeni belirlemek için kullanılır (Cassago vd., 2021: 13). Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü'ne (WIPO) göre Cİ, belirli bir coğrafi menşei olan ve o menşe yerinden kaynaklanan bir kalite veya itibara sahip mallar üzerinde kullanılan bir işaret olarak tanımlanmaktadır (Rahmah, 2017: 91). Cİ ile ilişkin hükümler içeren çok taraflı uluslararası anlaşmalar arasında en önemli ve etkili olanı 1994 “Ticarete Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşmasıdır”. Sözleşme, DTÖ Anlaşmasının Ek 1C'sidir (Yıldız, 2008: 49). Menşe işareti, bilinen teknik bilgiler kullanılarak belirli bir coğrafi alanda üretilmiş, işlenmiş ve hazırlanmış tarımsal ürünleri veya gıdaları kapsamaktadır. Mahreç işareti, bir coğrafi bölge ile yakından ilgili olan tarım ürünleri veya gıda maddelerini, üretim, işleme veya hazırlamanın en az bir aşamasının o bölgede gerçekleşmesini ifade eder, ancak üretimde kullanılan hammaddeler başka bir bölgeden de gelebilir (Dias ve Mendesb, 2018: 492). İlgili pazarda bir ürünü tanımlamak için en az 30 yıldır geleneksel olarak kullanılan ve bir menşe veya mahreç unvanı kapsamına girmeyen adlar, aşağıdaki koşullardan en az birini karşılamaları durumunda geleneksel ürün adları olarak tanımlanır: a) geleneksel bir üretim veya işleme yönteminden veya geleneksel bileşimden kaynaklanırlar. b) Geleneksel ham maddelerden veya malzemelerden yapılmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

Geleneksel ürünleri korumak için önemli bir araç olan Cİ, belirli bir alan, bölge veya ülke ile ilişkili bir ürünün markası olarak tanımlanmaktadır. Bu tanım, Ticarete İlişkin Fikri Mülkiyet Anlaşması ve TRIPS Anlaşmasının 22/1. Maddesi 510/2006 numaralı AB Tüzüğü ve de Türkiye’de 555 sayılı Cİ Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 3. Maddesinde de mevcut olduğunu söylemektedir (Taşdan, Albayrak ve Albayrak, 2014). Yöresel gıdalar bölgenin sosyo-ekonomik gelişimine katkı sağlayan ürünlerdir. Zaman içerisindeki değişiklikler sebebiyle yiyecek ve içeceklerin değer kaybetmesine veya kaybolmasına neden olmaktadır. Bu olumsuzluğu ortadan kaldırmak ve yerli ürünü korumak için Türk Patent ve Marka Kurumu yerel yiyecek veya içecekleri belirli koşullar altında tescil ettirmektedir (Yazıoğlu, Işın ve Yalçın, 2019: 862).

Hem dünyada hem de ülkemizde turizm endüstrisinde önemi giderek artan yerel değerlerin karıştırılmaması için turistik ürünler için Cİ kullanılmakta, bölgelerine ekonomik olarak değer vererek katkı sağlamaktadır (Orhan, 2010). Türkiye zengin bir kültürel mirasa, elverişli bir iklim kuşağına ve coğrafi uygunluğu nedeniyle zengin bir coğrafi ürün potansiyeline sahiptir. Gıda ve tarım ürünleri bakımından zengin olan bu coğrafi işaret, gastronomi turizminde önemli bir rol oynamaktadır. Coğrafi bilgi, yerel tarımsal faaliyetleri destekleyerek yerel ürünlere değer katar ve coğrafi işaretli bölgelerinin tanıtımına yardımcı olmaktadır (Akdemir ve Şimşek, 2022: 10).

Şeker ve şeker bazlı ürünlerden yapılan yiyecekler tatlı olarak adlandırılmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2022). Fizyolojik olarak, insanlar yemeğe ihtiyaç duyduklarında enerjilerini artırmak için tatlılara ihtiyaç duymaktadırlar (Yılmaz ve Akman, 2019). Pekmez ve bal genellikle yiyecek ve içecekleri tatlandırmak için kullanılmaktadır. Pekmez, un helvası, badem helvası, zelde ve parze gibi tatlıların yapımında da kullanılır (Demirgül, 2018: 112). Türk mutfak kültüründe tatlılarda kullanılan tescilli Cİ bal ve pekmezler Ek-2’de mevcuttur. Osmanlı için şekerleme ve tatlı kültürünün zenginliği söz konusu olduğunda çok çeşitlidir. Osmanlı Devleti lokum, baklava, tahin helvası ve kazandibi gibi ürünlerde birçok yenilikle



### *Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

tatlı kültürünü geliştirmiştir. Hayatın her alanında gıdanın önemi ve tatlı gıdaların tüm sosyal sınıflar için manevi önemi bu gelişmede temel etkenlerden biri olmuştur (Işın, 2019: 13). Sütlü tatlılar arasında muhallebi, sütlaç, tavukgöğsü, kazandibi, keşkül ve güllaç sayılabilmektedir. Sütlü tatlıları pişirirken şeker eklemek protein değerlerinin kaybolmasını engellemektedir. Türk tatlıları arasında enerji ve besin değeri açısından en dengeli olan sütlü tatlılar olarak bilinmektedir. Protein, kalsiyum, özellikle B2 vitamini açısından zengin ve yağ oranı oldukça düşüktür (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013: 123). Türk mutfak kültüründe tahıllı pek çok tatlı olsa da bu tatlılar ağırlıklı olarak aşure, helva ve zerdedir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2019: 3). Çeşitli şekillerde hazırlanan hamurlara şeker, bal ve pekmez karıştırılarak yapılan tatlılar “Hamur Tatlıları” grubuna girmektedir. Açlığı gidererek zihinsel tatmin sağlayan hamur tatlıları, enerji ihtiyacının üzerinde tüketildiğinde sağlık açısından olumsuzluklara neden olmaktadır (Milli Eğitim Bakanlığı, 2018: 2). Baklava, hamur tatlıları arasında yer almaktadır. Ayrıca dilberdudağı ve hanımğöbeği gibi mayasız hamurdan pişirilip kızartılan hamurlar ile lokma ve şambaba gibi çekirdekli hamurdan kızartılan hamurlar da bulunmaktadır (Canbolat, Keleş ve Akbaş, 2016: 79). Meyve ve sebzelerden mevsimselliğin sunduğu çeşitli ve renkli ürünlerden yapılan tatlılar, Türk mutfağında önem arz etmektedir. Meyve-sebze tatlıları, şeker, pekmez veya bal ile tatlandırılmış meyvelerden yapılan tatlılar olarak adlandırılmaktadır (Cebeci, 2019). Kayısı, incir, elma ve ayva Türk mutfağında tatlı yapımında kullanılan başlıca meyveler arasındadır. Türk mutfağında taze meyveli tatlıların yanı sıra kuru meyveli tatlılar da önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle çekirdeksiz kuru üzüm, kuru kayısı, kuru incir ve kuru erik gibi kuru meyveler aşure gibi tatlıların yapımında kullanılmaktadır (Bedir, 2018: 16). Helva, Türk kültür tarihinde sembolik anlamlarla dolu geleneksel bir unsur haline gelmiştir. Çeşitli eğlencelerin düzenlendiği soğuk kış gecelerinde sohbetleri ısıtan simgesel anlamlarla yüklü geleneksel bir unsur halini almıştır (Cobutoğlu, 2021: 100).

### **3. YÖNTEM**

Bu çalışmanın amacı Türkiye’de gastronomi unsuru olarak kabul edilebilecek tescilli coğrafi işaretli tatlı ürünlerinin özelliklerini (mahreç-menşe-ürün grubu) ayrıca yıllara ve bölgelere göre dağılımlarını incelemektir. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz tekniği ile Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı’ndaki veriler incelenmiştir. Betimsel analiz elde edilen verilerin daha önceden belirlenen temalara göre özetlenip yorumlanmasını ifade etmektedir. Elde edilen bulgular okuyucuya düzenlenmiş ve yorumlanmış bir şekilde sunulmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 239). Türkiye’de Cİ gıda ürünlerinin tescilinde Türk Patent ve Marka Kurumu ürün grubu sınıflandırmasının içerisinde tatlılar olarak ayrı bir grup olmaması sebebiyle bu çalışmada tüm ürün grupları incelenmiş ve sadece içlerinden tatlılar analize tabi tutulmuştur. Ayrıca bu sebeplerle daha önce yapılan Türk tatlıları üzerine olan çalışmalarda (Batu ve Batu, 2016; Sevimli ve Sönmezdağ, 2017; Cebeci, 2019 ve Bakan 2021) sınıflandırmalar incelenmiş ve bu doğrultuda çalışmada tescilli Cİ tatlıları; hamur tatlıları, sütlü tatlılar, meyve-sebze tatlıları, tahıl tatlıları ve helvalar olarak sınıflandırılmıştır.

Bu doğrultuda Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı [www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr) web sayfasında yer alan ürünlerden 15.10.2022 tarihine kadar tescillenen Türk tatlıları; menşe, mahreç, tescil tarihi ve ürün grupları (Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar / Çikolata, Şekerleme ve Türevi Ürünler / Dondurmalar ve Yenilebilir buzlar / Diğer Ürünler) bölge ve il ayrıca tatlı ürünlerinin



*Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

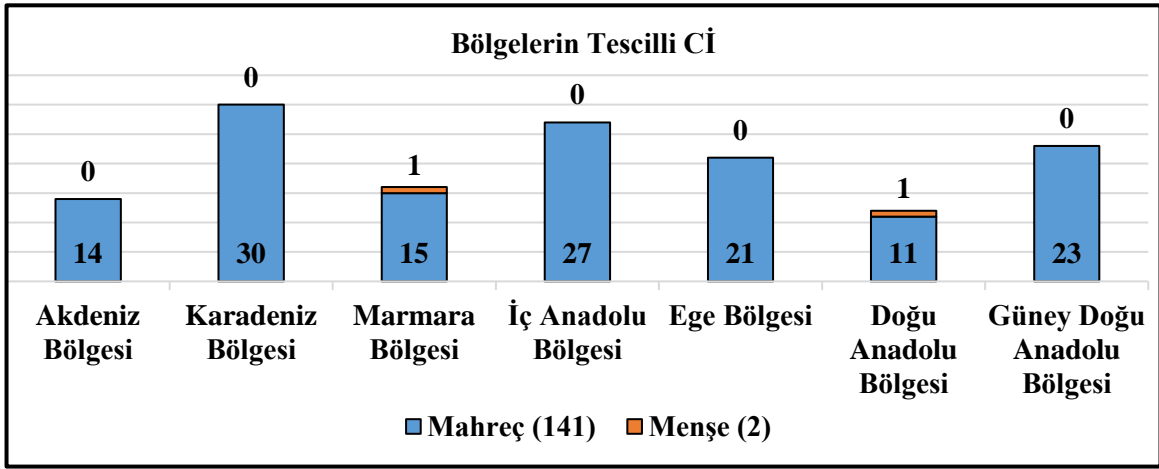
*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

malzeme ve içerikleri incelenerek belirlenen sınıflandırmaya göre analiz edilmiştir. Belirlenen tescilli Cİ tatlılar Ek 1’de yer almaktadır.

#### 4. BULGULAR

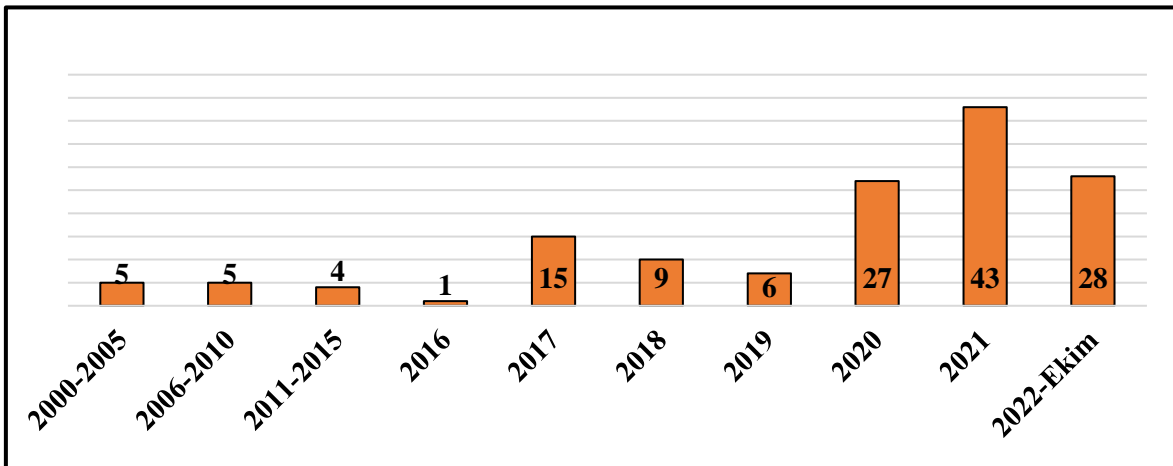
Türk Patent ve Marka Kurumu internet sitesindeki verilerin incelenmesi sonucunda, Türkiye’de gastronomi alanında tescilli 143 adet coğrafi işaretli tatlı ürünü olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu ürünlerin bölgelere göre mahreç ve menşe işareti özelliklerine ilişkin veriler Grafik 1’de yer almaktadır.

**Grafik 1. Mahreç ve Menşe İşareti Tescilli Cİ Bölge Dağılımı**



Grafik 1 incelendiğinde, 141’i mahreç ve 2’si menşe olmak üzere toplam 143 adet kayıtlı Cİ tatlı olduğu saptanmıştır. Bölgelere göre dağılımlar incelendiğinde ilk sırada Karadeniz Bölgesi (30 ürün), ikinci sırada İç Anadolu Bölgesi (27 ürün), üçüncü sırada Güney Doğu Anadolu Bölgesi (23 ürün) yer almaktadır. Doğu Anadolu bölgesi (12 ürün) ile en az Cİ tatlı ürününe sahip bölgedir. Ayrıca sadece 2 ürün menşe işaretli tatlıların ise Marmara ve Doğu Anadolu Bölgesi’nde olduğu görülmektedir. Tescilli Cİ tatlı ürünlerinin tescillerinin yıllara göre dağılımı Grafik 2’de verilmiştir.

**Grafik 2. Yıllara Göre Tescilli Cİ Tatlı Ürünlerinin Dağılımı**



Grafik 2 incelendiğinde 2000 yılından itibaren tatlılara coğrafi işaret tescilli verilmeye başlandığı görülmektedir. İlk Cİ tescili alan tatlı ürünü 2000 yılında mahreç işaretli “Bozdağ Kestane Şekeri”, ikincisi ise ilk menşe işaretli olan “İzmit Pışmaniyesi” dir. Grafğin

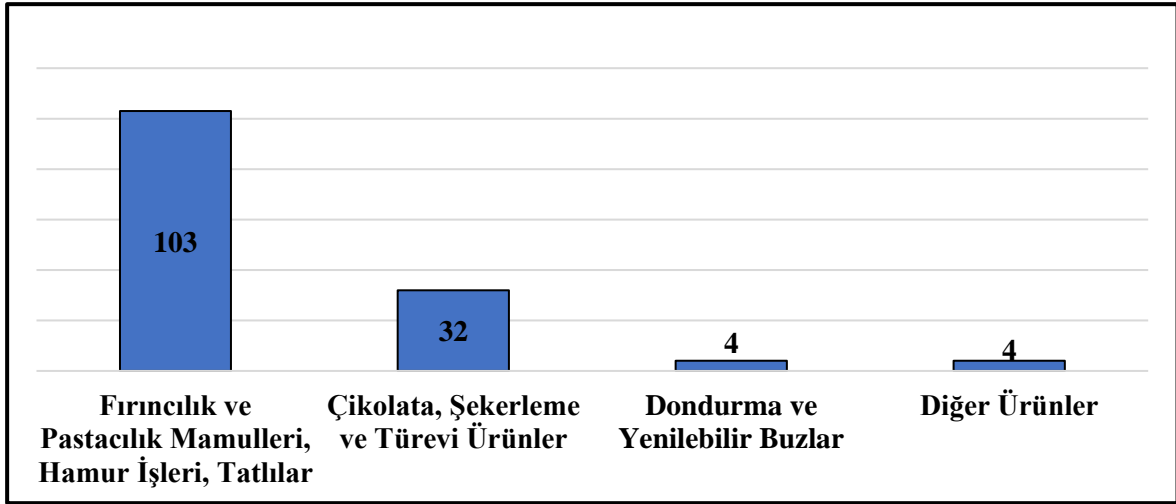


### Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği

Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR

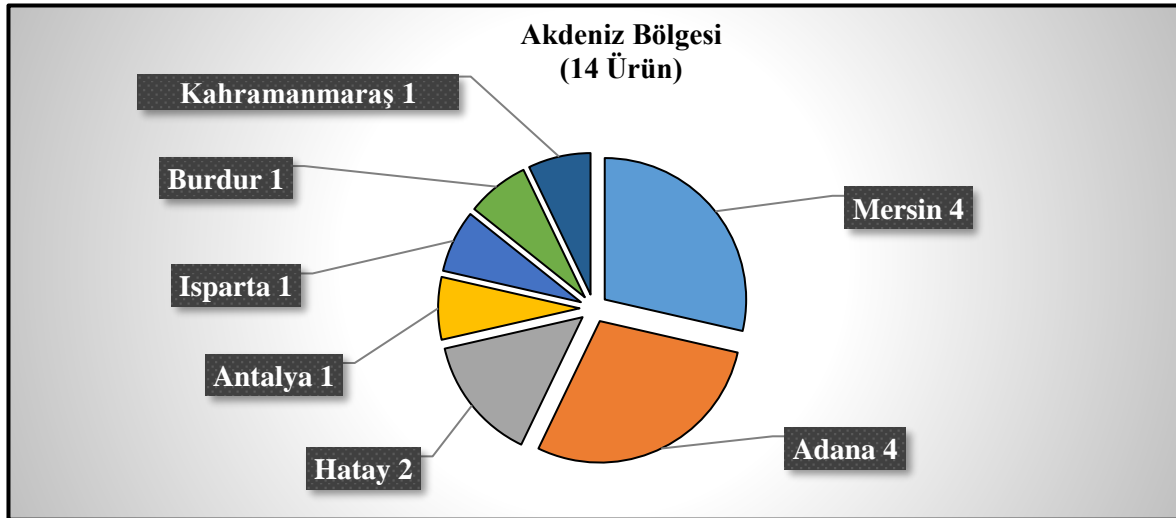
verilerine göre 2020 yılında Cİ tescilli tatlı ürünlerinin sayısında ciddi bir artış olduğu ve 2021 yılında bu oranın daha da yükselme gösterdiği söylenebilmektedir. 2022 Ekim ayında 28 adet Cİ tatlı ürününün tescillenmesi yılsonuna kadar bu sayının artabileceği ihtimalini göstermektedir. Tescilli Cİ tatlı ürünlerinin ürün gruplarına göre dağılımı Grafik 3'te verilmiştir.

**Grafik 3. Tescilli Cİ Tatlı Ürün Gruplarının Dağılımı**



Grafik 3 tescilli Cİ tatlı ürünlerinin grup dağılımında; fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar (103 ürün) çikolata, şekerleme ve türevi ürünler (32 ürün) dondurma ve yenilebilir buzlar (4 ürün) ve diğer ürünler (4 ürün) olduğu görülmektedir. Diğer ürünler grubunda yer alan ürünlerin “Bozkır Tahini”, “Sandıklı Haşhaş Ezmesi”, “Fethiye Tahini” ve “Uşak Haşhaş Ezmesi” oluşturmaktadır. Akdeniz Bölgesi tescilli Cİ tatlıların iller bazında dağılımı Grafik 4’de verilmiştir.

**Grafik 4. Akdeniz Bölgesi Tescilli Cİ Tatlıların İllere Göre Dağılımı**



Grafik 4’te Akdeniz Bölgesi’nde tescilli Cİ tatlı ürünlerinde Mersin ve Adana (4 ürün) ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Hatay (2 ürün) ile Antalya, Isparta, Burdur ve

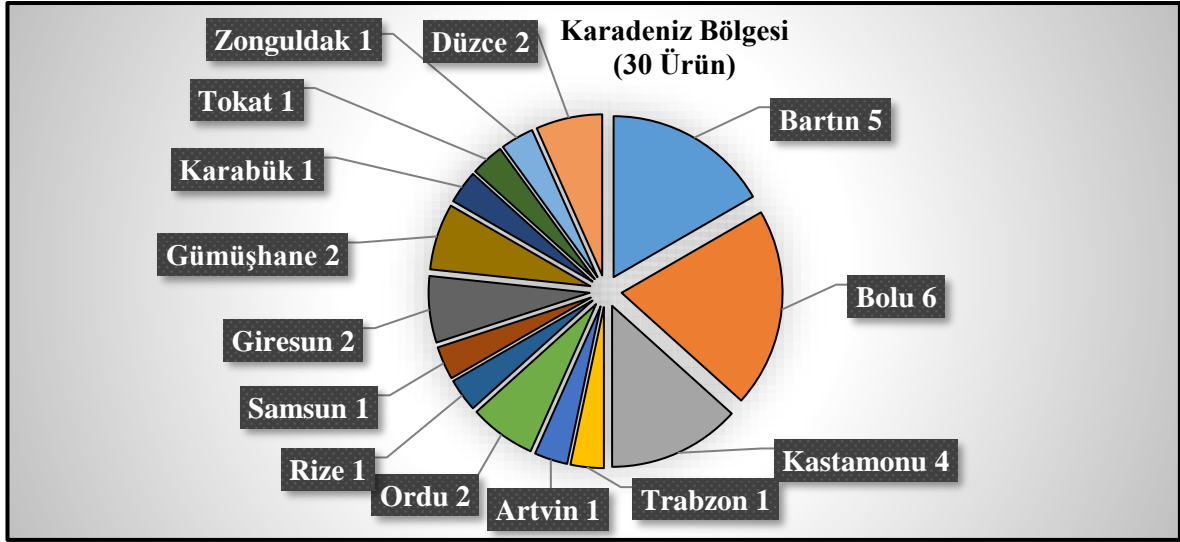


*Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

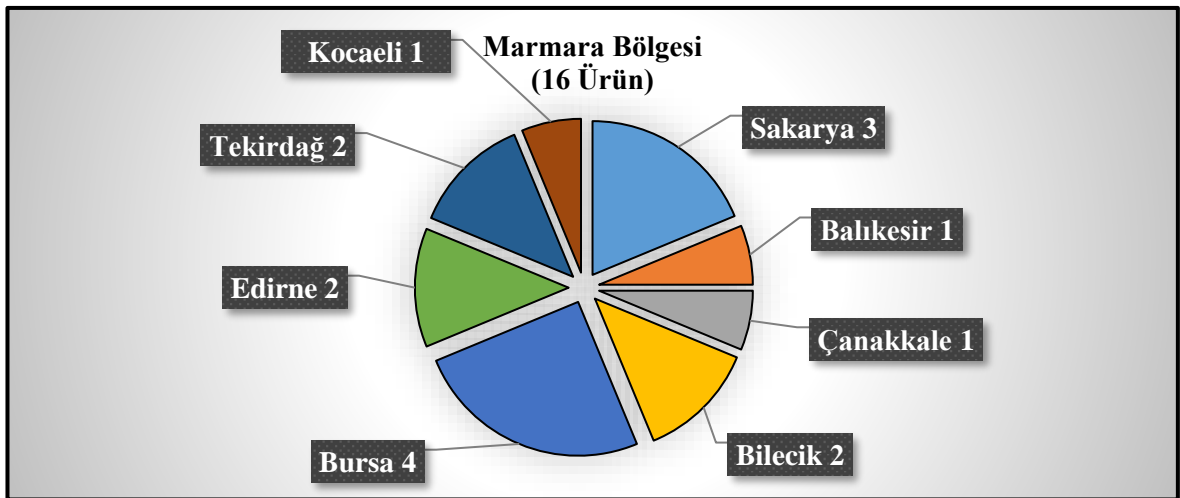
Kahramanmaraş (1 ürün) olmak üzere toplam 14 Cİ tatlı ürünü bulunmaktadır. Bu illerin ürün grup dağılımına bakıldığında 8'i fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlıları, 4'ü çikolata, şekerleme ve türevi ürünleri ve 2'si dondurma ve yenilebilir buzlar olarak görülmektedir. Karadeniz Bölgesi tescilli Cİ tatlıların iller bazında dağılımı Grafik 5'de verilmiştir.

**Grafik 5. Karadeniz Bölgesi Tescilli Cİ Tatlıların İllere Göre Dağılımı**



Karadeniz Bölgesi'nde tescilli Cİ tatlı ürünlerinde Bolu (6 ürün) ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bartın (5 ürün), Kastamonu (4 ürün), Düzce, Gümüşhane, Giresun, Ordu (2 ürün) ile Zonguldak, Tokat, Karabük, Samsun, Rize, Artvin, Trabzon (1 ürün) olmak üzere toplam 30 Cİ tatlı ürünü bulunmaktadır. Bu illerin ürün grup dağılımına bakıldığında 21'i fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlıları, 8'i çikolata, şekerleme ve türevi ürünleri ve 1'i dondurma ve yenilebilir buzlar olarak görülmektedir. Marmara Bölgesi tescilli Cİ tatlıların iller bazında dağılımı Grafik 6'da verilmiştir.

**Grafik 6. Marmara Bölgesi Tescilli Cİ Tatlıların İllere Göre Dağılımı**



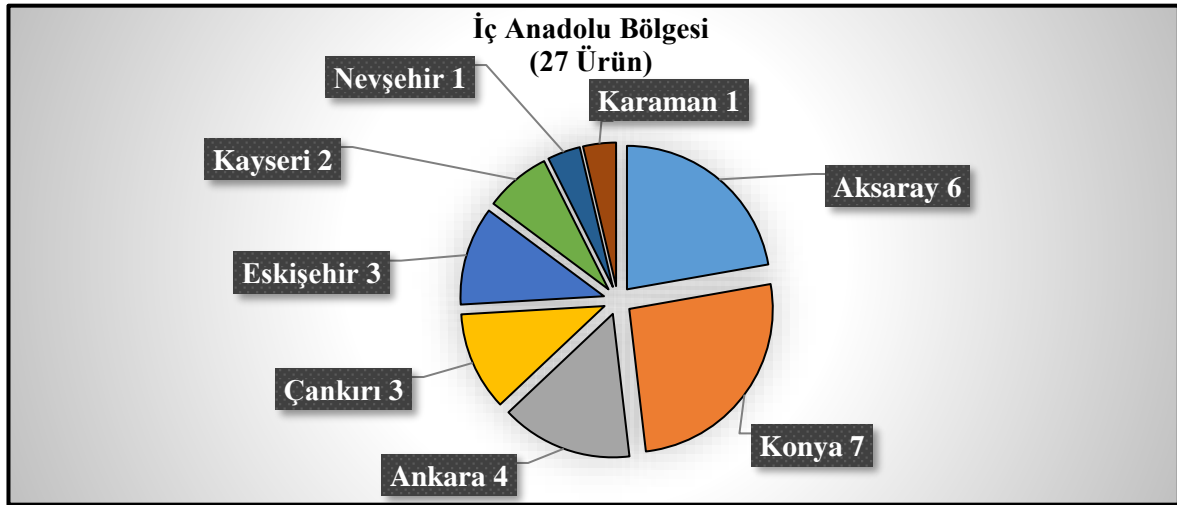


*Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

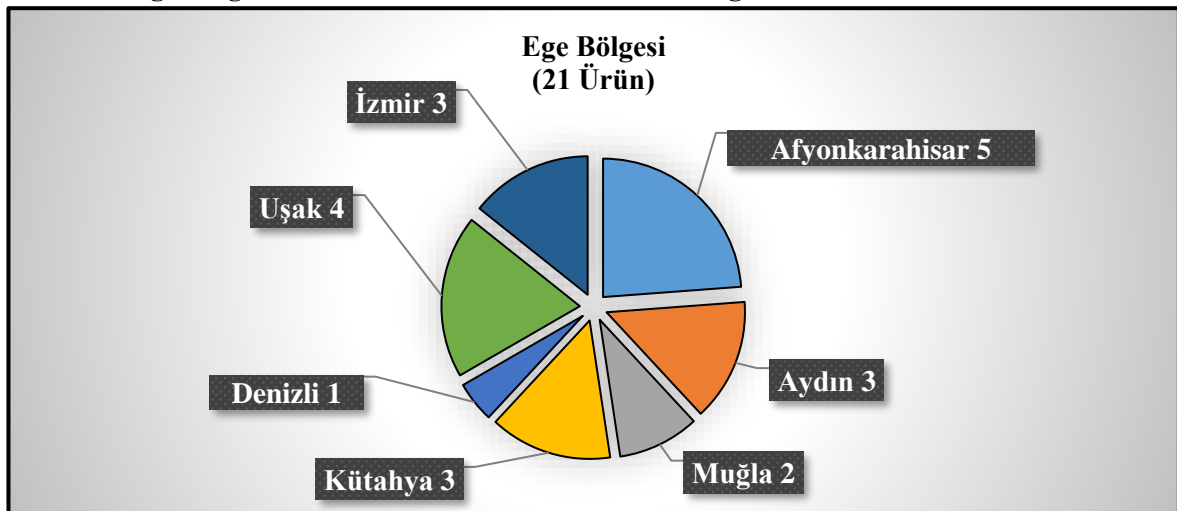
Marmara Bölgesi'nde tescilli Cİ tatlı ürünlerinde Bursa (4 ürün) ile ilk sırada yer almaktadır. Sakaya (3 ürün), Bilecik, Edirne, Tekirdağ (2 ürün) ile Kocaeli, Çanakkale, Balıkesir (1 ürün) olmak üzere toplam 16 Cİ tatlı ürünü bulunmaktadır. Bu illerin ürün grup dağılımına bakıldığında 11'i fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlıları ve 5'i çikolata, şekerleme ve türevi ürünleri olarak yer almaktadır. Kocaeli'nin "İzmit Pışmaniyesi" adlı ürünü ile bölgenin tek menşe adı alınmış coğrafi işaretli tatlı olduğu dikkat çekmektedir. İç Anadolu Bölgesi tescilli Cİ tatlıların iller bazında dağılımı Grafik 7'de verilmiştir.

**Grafik 7. İç Anadolu Bölgesi Tescilli Cİ Tatlıların İllere Göre Dağılımı**



İç Anadolu Bölgesi'nde tescilli Cİ tatlı ürünlerinde Konya (7 ürün) ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Aksaray (6 ürün), Ankara (4 ürün), Çankırı, Eskişehir (3 ürün), Kayseri (2 ürün) ve Nevşehir, Karaman (1 ürün) olmak üzere toplam 27 Cİ tatlı ürünü bulunmaktadır. Bu illerin ürün grup dağılımına bakıldığında 24'ü fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlıları, 2'si çikolata, şekerleme ve türevi ürünleri ve 1'i diğer ürünler grubu yer almaktadır. Ege Bölgesi tescilli Cİ tatlıların iller bazında dağılımı Grafik 8'de verilmiştir.

**Grafik 8. Ege Bölgesi Tescilli Cİ Tatlıların İllere Göre Dağılımı**





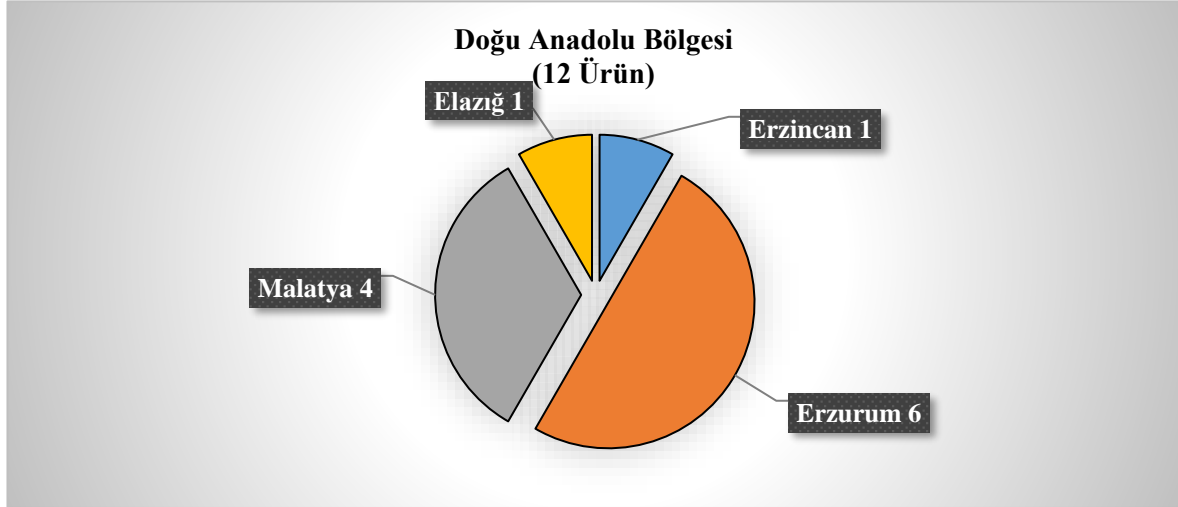


*Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

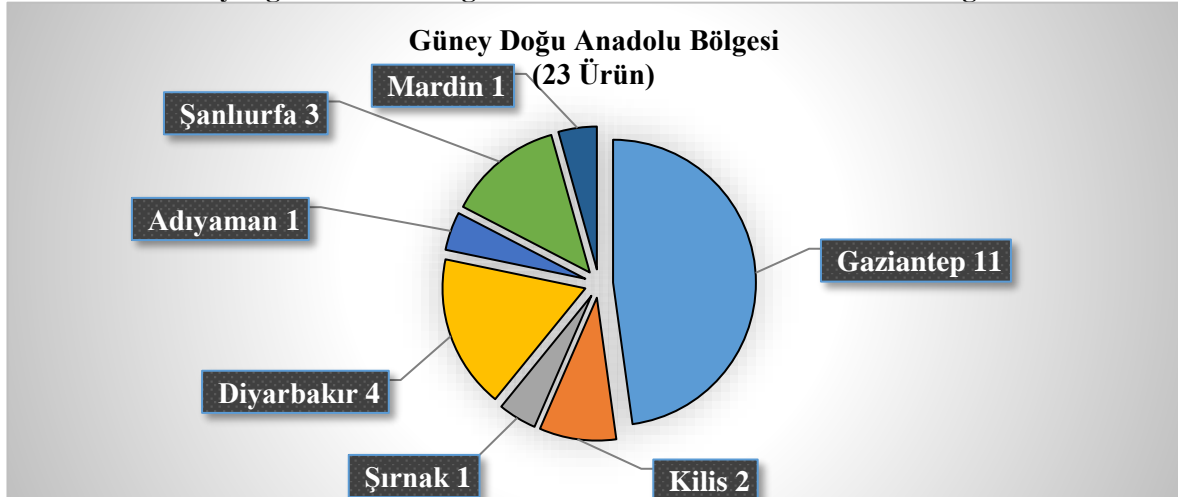
Ege Bölgesi'nde tescilli Cİ tatlı ürünlerinde Afyonkarahisar (5 ürün) ile ilk sırada yer almaktadır. Uşak (4 ürün), Aydın, Kütahya, İzmir (3 ürün), Muğla (2 ürün) ve Denizli (1 ürün) olmak üzere toplam 21 Cİ tatlı ürünü bulunmaktadır. Bu illerin ürün grup dağılımı incelendiğinde 12'si fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlıları, 5'i çikolata, şekerleme ve türevi ürünleri, 1'i dondurma ve yenilebilir buzlar ve 3'ü diğer ürünler grubunda yer almaktadır. Doğu Anadolu Bölgesi tescilli Cİ tatlıların iller bazında dağılımı Grafik 9'de verilmiştir.

**Grafik 9. Doğu Anadolu Bölgesi Tescilli Cİ Tatlıların İllere Göre Dağılımı**



Cİ tatlıların illere göre dağılımında en az tescilli işaret almış bölge olarak Doğu Anadolu Bölgesi dikkat çekmektedir. Bölgede tek menşe ürünü olarak "Elazığ Orciği" adlı tatlı ürünü bulunmaktadır. Doğu Anadolu Bölgesi'nde Erzurum (6 ürün) ile ilk sırada yer almaktadır. Malatya (4 ürün) ile Erzincan, Elazığ (1 ürün) olmak üzere toplam 12 Cİ tatlı ürünü bulunmaktadır. Bu illerin ürün grup dağılımına bakıldığında 8 'i fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlıları ve 4'ü çikolata, şekerleme ve türevi ürünleri olarak yer almaktadır. Güney Doğu Anadolu Bölgesi tescilli Cİ tatlıların iller bazında dağılımı Grafik 10'da verilmiştir.

**Grafik 10. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Tescilli Cİ Tatlıların İllere Göre Dağılımı**



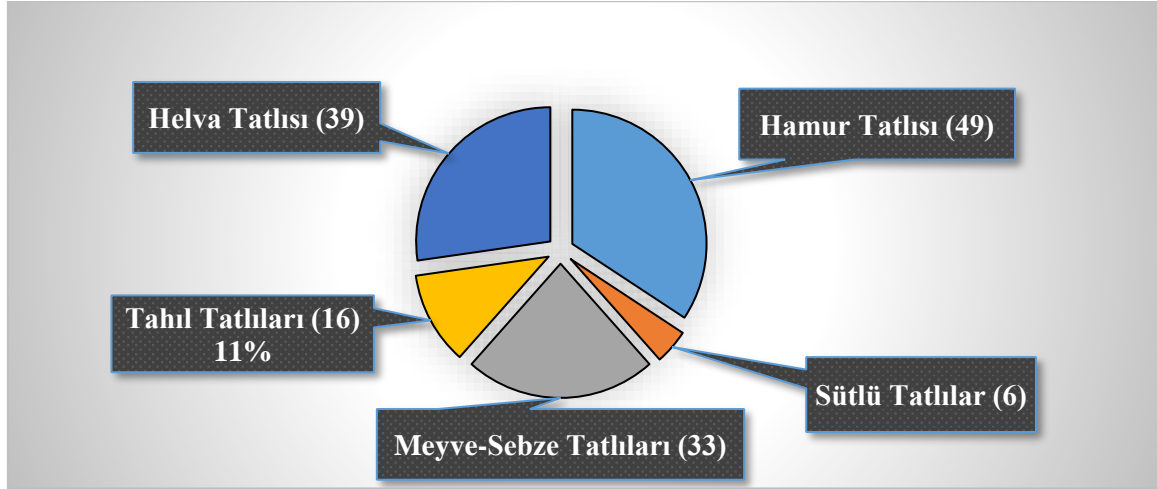


### *Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde tescilli Cİ tatlı ürünlerinde Gaziantep (11 ürün) ile ilk sırada yer almaktadır. Diyarbakır (4 ürün), Şanlıurfa (3 ürün), Kilis (2 ürün) ve Mardin, Adıyaman, Şırnak (1 ürün) olmak üzere toplam 23 Cİ tatlı ürünü bulundurmaktadır. Bu illerin ürün grup dağılımına bakıldığında 19'u pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlıları ve 4'ü çikolata, şekerleme ve türevi ürünleri olarak yer almaktadır. Tescilli Cİ tatlıların ürün sınıflandırması Grafik 11'de verilmiştir.

**Grafik 11. Tescilli Cİ Tatlıların Ürün Sınıflandırması**



Grafik 11'de tescilli Cİ tatlıların ürün sınıflandırmasında "Hamur Tatlısı" 49 (%34) ürün ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. İkinci ürün sınıfı ise "Helva Tatlısı" 39 (%28) ürün ile ön plana çıkmaktadır. Tescillenen Cİ tatlıların ürün sınıflandırması kapsamında en az sayıyı "Sütü Tatlılar" 6 (%4) ürün ile almıştır.

#### **5. SONUÇ**

Türkiye'nin geleneksel kültür mirasına sahip olması, coğrafi konumunun uygunluğu ve elverişli bir iklim kuşağındaki konumu bakımından zengin coğrafi ürün potansiyelini mümkün kılmıştır (Hazarhun ve Tepeci, 2018: 373). Cİ, sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinin başlatıcıları olan geleneksel üretimi, geleneksel yaşam kültürünü, kültürün sunduğu çeşitli tatları, tarım ürünlerini, otantik yöresel yiyecek, içecek ve tatları koruyarak ve tanıtarak turistleri etkin bir şekilde destinasyona çekmektedir. Cİ sistemi yerel ve yöresel değerleri ve geleneksel gastronomi mirasını koruyan, yerel tarımsal faaliyetleri destekleyen, yerel ürünlere ekonomik değer katan ve coğrafi işaret alanını tanıtan bir sistemi temsil etmektedir (Durlu-Özkaya, vd., 2013: 17-18).

Çalışmanın sonucunda belirlenen ürünler dâhilinde Türkiye'nin Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenen 141 mahreç işareti ve 2 menşe adı olmak üzere toplam 143 adet Cİ tatlı ürünü tespit edilmiştir. Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinden, "Karadeniz Bölgesi (30 ürün) ve İç Anadolu Bölgesi (27 ürün)"; il olarak ise "Gaziantep (11 ürün) ve Konya (7 ürün)" en fazla coğrafi işaretli tescillenmiş tatlı ürününe sahip olduğu tespit



*Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

edilmiştir. Cİ tatlıların tescil tarihleri incelendiğinde 2020 yılı içerisinde 27 ürün, 2021 yılında ise 43 ürün ve 2022-Ekim ayına kadar olan süreçte 28 ürün tescillenmiştir. “Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlıları” 103 ürün ile ürün gruplarının dağılımında en yüksek tescil almıştır. Ayrıca çalışmadaki tescilli Cİ tatlıların ürün sınıflandırmasında ürün içerik ve malzemeleri incelenerek; sütlü tatlılar, tahıl tatlıları, hamur tatlıları, meyve ve sebze tatlıları ve helvalar olarak ayrılmıştır. “Hamur tatlıları” tescillenen Cİ tatlılar arasında %34 (49) oran ile en yüksek sayıyı aldığı tespit edilmiştir. Çalışmanın önemli sonuçlarından diğeri de Türkiye’de 26 ilde belirlenen gruplar çerçevesinde coğrafi işaretli tatlı ürünü bulunmamaktadır. Bunlar; Niğde, Osmaniye, Amasya, Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Van, Bayburt, Kırklareli, Yozgat, Sivas, Sinop, İstanbul, Hakkâri, Iğdır, Kars, Muş, Tunceli, Batman, Siirt, Kırıkkale, Yalova, Çorum, Nevşehir ve Manisa’dır. Bu illerin mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlayacak yöreye özgü tatlılarına yönelik coğrafi işaret tesciline başvurmaları önerilmektedir.

## 6. KAYNAKÇA

- Akdemir, N., & Şimşek, A. (2022). Characteristic of Turkey registered geographical indications (GI) of food and agricultural products in regions. In L. Altınay, O. M. Karatepe & M. (Eds.), *Advances in managing tourism across continents* (Vol, 2, pp. 1-11). USF M3 Publishing.
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30 (08), 5049-5063.
- Bakan, R. (2021). *Türk mutfağındaki sütlü tatlıların değerlendirilmesi ve inovasyonu* (Yüksek Lisans Tezi), Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Batu, A., & Batu, H. S. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 42-52.
- Bedir, G. (2018). *Geleneksel Türk mutfağı tarifelerinin üç farklı besin ögesi örüntü profili ile değerlendirilmesi* (Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Bérard, L., & Marchenay, P. (2006). Local products and geographical indications: taking account of local knowledge and biodiversity. *International Social Science Journal*, 58 (187), 109-116.
- Canbolat, E., Keleş, Y., & Akbaş, Y. Z. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Samsun mutfağına özgü turistik bir ürün: Bafra. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 49 (1) 75-87.
- Cassago, A. L. L., Artêncio, M. M., de Moura Engracia Giraldo, J., & 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.
- Cebeci, T. (2019). *Türk Mutfağına Ait Tatlıların Bölge Temelinde Analizi* (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Cobutoğlu, S.A. (2021). Gelenekselden güncele Çankırı kültüründe helva. *Marmara Üniversitesi Yayınları*.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 105-125.
- Dias, C., & 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.
- Durlu, F. Ö., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretleme rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1), 13-20.
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.



*Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

- Gürsu, P.D. (2008). *Avrupa Birliği'nde kalite politikası ve Türkiye'nin uyumu*. (Uzmanlık Tezi). Tarım ve Köyişleri Bakanlığı. Ankara.
- Hazarhun, E., & 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.
- Kantaroglu, M., & Demirbaş, N. (2018, Nisan). Türkiye'de coğrafi işaretli gıda ürünleri üretim potansiyelinin değerlendirmeleri. IBANESS Kongreler Serisi, 514-520, Plovdiv-Bulgaristan.
- Işın, P. M. (2019). *Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi* (3.Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Likoudis, Z., Sdrali, D., Costarelli, V., & 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 (3), 283-289.
- Milli Eğitim Bakanlığı (2018). <http://www.megep.meb.gov.tr/>. Erişim Tarihi: 06.11.2022.
- Milli Eğitim Bakanlığı (2019). <http://meslek.eba.gov.tr/moduller/Tahil%20Tatlılari.pdf>. Erişim Tarihi: 06.11.2022.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde "Coğrafi İşaretlerin" kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), 243-254.
- Rahmah, M. (2017). The protection of agricultural products under geographical indication: an alternative tool for agricultural development Indonesia. *Journal of Intellectual Property Rights*, 22 (2), 90-103.
- Sevimli, Y., & Sömmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: kültür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1 (2), 18-28.
- Suh, J., & MacPherson, A. (2007). The impact of geographical indication on the revitalisation of a regional economy: a case study of 'Boseong' green tea. *Area*, 39 (4), 518-527.
- Şahin, A., & Meral, Y. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 88-92.
- Şimşek, A., & Güleç, E. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürün: Elazığ orciği. *Aydın Gastronomi*, 4 (2), 73-81.
- Taşdan, K., Albayrak, M., & Albayrak, K. (2014). Coğrafi işaret tescilli geleneksel ürünlerde izlenebilirlik: Ankara ili örneği. *Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 3 (5).1292-1300.
- Toklu, İ. T., Ustaahmetoğlu, E., & Küçük, H. Ö. (2016). Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algısı ve daha fazla fiyat ödeme isteği: yapısal eşitlik modellemesi yaklaşımı. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 23 (1), 145-161.
- TDK (2022). Tatlı. <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 04.11.2022.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2022). Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı. <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret>, Erişim Tarihi: 04.11.2022.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., & Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (4), 861-871.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (10.Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, B. (2008). Ticaretle bağlantılı fikri mülkiyet hakları sözleşmesi'nde (TRIPS' de) coğrafi işaretlere ilişkin düzenlemeler. *Ankara Barosu Fikri Mülkiyet ve Rekabet Hukuku Dergisi*, 8 (3), 45-107.
- Yılmaz, G., & Akman, S. (2019). Osmanlıdan günümüze helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3 (3), 462-469.



*Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

**Ek 1:** Tescilli Coğrafi İşaretli Tatlı Ürünleri Listesi (Türkiye)

Adana Karakuş Tatlısı Adana Taş Kadayıfı Afyon Hurma Baklavası Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı Akçakoca Melengücceği Tatlısı (Düzce) Aksaray İncecek Tatlısı Aksaray Şeker Böreği Aksaray Şerbetli Pidesi Aksaray Tahinlisi Aksaray Un Kurabiyesi Akşehir Peynir Baklavası (Konya) Antakya Künefesi (Hatay) Bartın Beyaz Baklavası Bartın Tatlı Böreği Bursa Tahinli Pide Cennet Çamuru (Kilis) Çankırı Hameyli Tatlısı Devrek Beyaz Baklavası (Zonguldak) Devrekani Cırık Tatlısı (Kastamonu) Diyarbakır Burma Kadayıfı Erzincan Kesme Kadayıfı Erzurum Demir Tatlısı Erzurum Kadayıf Dolması Erzurum Pekmezli Baklavası Gaziantep Baklavası Gaziantep Bülbül Yuvası Gaziantep Dolangel Tatlısı Gaziantep Katmeri Gaziantep Kurabiyesi Gaziantep Şöbiyeti Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı (Bolu) Göynük Oklava Tatlısı (Bolu) Hayrabolu Tatlısı (Tekirdağ) Hopa Laz Böreği (Artvin) İzmir Lokması İzmir Şambalisi Kayseri Gül Baklavası Kayseri Nevzinesi Kemalpaşa Tatlısı (Bursa) Kilis Katmeri Malatya Yassı Kadayıfı Muğla Saraylısı Senirkent Samsa Tatlısı (Isparta) Sivrihisar Muska Baklavası (Eskişehir) Tavas Baklavası (Denizli) Urfa Şıllık Tatlısı Uşak Baklavası	Aksaray Köpük Helva Balıkesir Höşmerim Tatlısı Bayramiç Tahin Helvası (Çanakkale) Beypazarı Höşmerim Tatlısı (Ankara) Bilecik Pazaryeri Helvası Bozyazı Kavutu (Mersin) Bursa Süt Helvası Cide Ceviz Helvası (Kastamonu) Çamlıdere Höşmerim Tatlısı (Ankara) Çankırı Höşmerim Tatlısı Deva-i Misk Helvası (Edirne) Düzce Fındıklı Tahin Helvası Ermenek Helvası (Karaman) Erzurum Hasıta Erzurum Peynir Helvası Erzurum Tel Helvası Eskişehir Met Helvası Gaziantep Peynirli İrmik Helvası Gerde Şakşak Helvası (Bolu) İzmit Pişmaniyesi (Kocaeli) Kabataş Helvası (Ordu) Kâhta Bademli İrmik Helvası (Adıyaman) Kastamonu Çekme Helvası Kırşehir Höşmerim Tatlısı Konya Höşmerimi Konya İrmik Helvası Konya Kara Helvası Kütahya Bitli Helva Kütahya Köpük Helva Mudurnu Basma Helva (Bolu) Nazilli Kar Helvası (Aydın) Ordu Perşembe Ceviz Helvası Paşa Helvası (Kütahya) Sandıklı Kürek Helvası (Afyonkarahisar) Sivrihisar Höşmerim Tatlısı (Eskişehir) Şanlıurfa Pendirli Helvası Tekirdağ Peynir Helvası Uşak Gelin Helvası Uşak Helvası	Adapazarı Kabak Tatlısı (Sakarya) Antalya Kabak Tatlısı Arapgir Pohmutu (Malatya) Aydın Kabak Tatlısı Bartın Kabak Burma Tatlısı Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili (Malatya) Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk (Ankara) Beypazarı Havuç Lokumu (Ankara) Bolu Fındık Şekeri Bozdağ Kestane Şekeri (İzmir) Bozdoğan Cevizli Sucuğu (Aydın) Burdur Ceviz Ezmesi Bursa Kestane Şekeri Çatalzeytin Fındık Şekeri (Kastamonu) Diyarbakır Armut Tatlısı Diyarbakır Badem Ezmesi Edirne Badem Ezmesi Elazığ Orciği Gaziantep Fıstık Ezmesi Gaziantep Muskası Giresun Fındık Ezmesi Gümüşhane Dut Pestili Gümüşhane Kömesi Hatay Kabak Tatlısı Konya Vişne Tiridi Malatya Köpük Pestili Mardin İmlebbes Mersin Cezeryesi Osmaneli Ayva Lokumu (Bilecik) Pamukova Ceviz Ezmesi (Sakarya) Rize Pepeçurası Tarsus Yayla Bandırması (Mersin) Zile Kömesi (Tokat)	Adana Bici Bici Afyon Lokumu Bartın Ağda Tatlısı Bolu Göynük Uğut Tatlısı Bozkır Tahini (Konya) Cizre Luzine Tatlısı (Şırnak) Çankırı Yumurta Tatlısı Diyarbakır Cimili Tatlısı Fethiye Tahini (Muğla) Gaziantep Kuymağı Konya Zerdeşi Safranbolu Lokumu (Karabük) Sandıklı Haşhaş Ezmesi (Afyonkarahisar) Taraklı Uğut Tatlısı (Sakarya) Urfa Zerdeşi Uşak Haşhaş Ezmesi	Bafra Kaymaklı Lokum (Samsun) Bartın İncir Dondurma Tatlısı Gaziantep Astarlı Sütlaç Görel Dondurması (Giresun) Hamsiköy Sütlaç (Trabzon) Maraş Dondurması
--	--	--	--	---



*Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği*

*Berkay ERCELEP, Nihan AKDEMİR*

**Ek 2: Tescilli Coğrafi İşaretli Bal ve Pekmez Ürünleri Listesi (Türkiye)**

<b>Bal (22)</b>	<b>Pekmez (6)</b>
Ağrı Geven Balı Anzer Balı (Rize) Ardahan Çiçek Balı Ayder Bal (Rize) Babadağ Kekik Balı (Denizli) Bayburt Balı Dikmen Çiçek Balı (Aydın) Düzce Kestane Balı Elazığ Geven Balı Gaziantep Zahter Balı Hatila Balı (Artvin) Kars Balı Kastamonu Kestane Balı Kırlareli Meşe Balı Kocaali Çamdağı Kestane Balı (Sakarya) Marmaris Çam Balı (Muğla) Muğla Çam Balı Özvatan Çiçek Balı (Kayseri) Pervari Balı (Siirt) Refahiye Balı (Erzincan) Sinop Kestane Balı Şile Kestane Balı (İstanbul) Zara Bal (Sivas)	Belen Kömürçukuru Pekmezi (Hatay) Düzce Şeker Kamışı Pekmezi Gaziantep Pekmezi Gürün Dut Pekmezi (Sivas) Karnavas Dut Pekmezi (Erzurum) Senirkent Üzüm Pekmezi (Isparta) Sivan Dut Pekmezi (Bingöl) Zile Pekmezi (Tokat)