

TESCİLLİ COĞRAFI İŞARETLİ FIRINCILIK, PASTACILIK, HAMUR İŞLERİ VE TATLI ÜRÜNLERİNİN İNCELENMESİ: BATI MARMARA (TR2) VE DOĞU MARMARA (TR4) ÖRNEĞİ

**An Examination of Bakery, Pastry, Dough, and Confectionery Products with
Registered Geographical Indications: The Case of West Marmara (TR2) and
East Marmara (TR4)**

Zülal BÜYÜK

Kocaeli Üniversitesi

E-posta: buyukzulal95@gmail.com

ORCID: 0000-0002-2488-9161

Doç. Dr. Dilek DÜLGER ALTINER

Kocaeli Üniversitesi

E-posta: dilek.dulger@kocaeli.edu.tr

ORCID: 0000-0002-7043-2883

Öz

Coğrafi işaretli ürünler, belirli bir yöre veya bölgeyle özdeşleşmiş ürünler olarak ekonomik, turistik ve kültürel katkılar sağlamaktadır. Bu çalışma, Türkiye istatistiki bölge sınıflandırmasına göre Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara (TR4) bölümlerindeki illere (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli, Çanakkale, Balıkesir, Bursa, Eskişehir, Bilecik, Kocaeli, Sakarya, Düzce ve Bolu) ait coğrafi tescilli “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” kategorisindeki ürünleri incelemeyi amaçlamaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı verilerine dayanarak yürütölen betimsel ve içerik analizleri sonucunda, bu kategoride 44 tescilli ürün olduğu ve Bolu’nun en çok tescilli ürüne (9 ürün) sahip olduğu belirlenmiştir. Sonuç olarak, TR2 ve TR4 bölgeleri, coğrafi işaretli ürün çeşitliliği açısından dikkat çekici bir potansiyele sahiptir. Bu ürünlerin, bölgenin gastronomi turizmine katkı sağlamasının yanı sıra, sürdürülebilir yerel kalkınma stratejileriyle entegrasyonu, bölgesel markalaşmayı ve kültürel mirasın korunmasını destekleyen önemli fırsatlar sunduğu görölmektedir.

Anahtar kelimeler: Coğrafi işaret, Fırın ürünleri, Pastacılık, Gastronomi Turizmi, Marmara Bölgesi

Abstract

Geographically indicated products, which are products associated with a specific region or area, contribute to the economy, tourism, and culture. This study focuses on the provinces (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli, Çanakkale, Balıkesir, Bursa, Eskişehir, Bilecik, Kocaeli, Sakarya, Düzce, and Bolu) in the category of 'bakery and pastry products, dough products, and sweets.' Based on descriptive and content analyses conducted using data from the Turkish Patent and Trademark Office's Geographical Indications Portal, it was determined that there are 44 registered products in this category, with Bolu having the most registered products (9 products). In conclusion, the TR2 and TR4 regions have a notable potential in terms of the diversity of geographical indication products. These products not only contribute to the region's gastronomic tourism but also offer significant opportunities to support regional branding and the preservation of cultural heritage through their integration with sustainable local development strategies.

Key words: Geographical indication, Bakery products, Pastry, Gastronomy Tourism, Marmara Region

Giriş

Küreselleşen dünya, birçok farklı toplum ve medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu topluluklar miras olarak karakteristik özelliklere sahip, özgün ve orijinal ürünleri ve lezzetleri gelecek nesillere bırakmıştır (Denk, 2021). Coğrafi işaretler (Cİ), bir ürünün ait olduğu bölgeyi ve sahip olduğu özellikleri belirten işaretlerdir. Bu işaretler, ürünün geleneksel özelliklerini koruyarak gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktadır (Mertol ve Yaylacı, 2021). Coğrafi göstergeler, sürdürülebilirlik hedeflerinin belirlenmesi, politikaların oluşturulması ve mevcut politikaların değerlendirilmesi açısından önemli bir rol oynamaktadır (Olğaç ve Doğan, 2024). Coğrafi işaretli ürünler, bir bölgeye özgü ve o yörenin kültürel mirasını taşıyan ürünlerdir. Cİ ürünler koruma altına tescil işlemi ile alınmakta ve bölgenin marka tanıtımında rol almaktadır (Tapan, 2023).

Turizm birçok disiplini içinde barındırmakta olup bunlardan biri de yiyecek ve içecek temelli turistik hareketlerden oluşan gastronomi turizmidir. Coğrafi işaretli ürünlere sahip olan kentler, gastronomi turizmi açısından büyük bir avantaj taşımaktadır (Çam ve Çılgınoğlu, 2024). Bir gastronomi destinasyonunu diğerlerinden ayıran en önemli özelliklerin başında yöresel ürünler gelmektedir (Ertas Sabancı ve Girgin, 2023). Destinasyonların farklılaşmak için yöresel yiyecek ve ürünleri tercih etmeleri, rakipleri karşısında güçlenmelerine yardımcı olmakta ve bölgenin kendine özgü yöresel mutfak kültürünün devamına destek olmaktadır (Akay, 2021; Müfettişoğlu ve Köşker, 2025).

Marmara Bölgesi, Türkiye'nin kuzeybatısında yer alan, 24.899.126 nüfus yoğunluğu en fazla olan, tarımdan turizme, madencilikten eğitime kadar birçok sektörde öncü ve kültürel çeşitliliği önemli bir bölgedir. Bu bölge sahip olduğu kaynaklar ve demografik yapısıyla ön plana çıkmaktadır (Olğaç ve Doğan, 2024). AB uyum politikası içerisinde istatistiki bölge birimleri sınıflandırması (İBBS) kullanılmaktadır. Buna göre çalışma da Türkiye için önemli bir bölge olan Marmara Bölgesinin iki alt bölgesi Batı Marmara

(TR2) ve Doğu Marmara (TR4) bölümleri tercih edilmiştir. Tekirdağ, Edirne, Kırklareli, Balıkesir ve Çanakkale illerini içeren Batı Marmara Bölgesi'nde hizmet sektörü öne çıkarken, Bursa, Eskişehir, Bilecik, Kocaeli, Sakarya, Düzce, Bolu ve Yalova illerinin yer aldığı Doğu Marmara Bölgesi'nde ise sanayi sektörünün GSYİH içindeki payının en yüksek olduğu görülmektedir (MARUF 2019; Kalkınma Ajansı 2025).

Literatür çalışmaları incelendiğinde, daha önce TR2 ve TR4 istatistiki bölgeleri örneklerini ele alan ve Türk Patent ve Marka Kurumu'nun (TPK) web sitesinde bulunan coğrafi işaret tescilli "*fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlı*" (FPHT) ürün gruplarının iller bazında incelendiği kapsamlı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Ancak Türkiye'nin farklı destinasyonlarına yönelik yapılan çalışmalar incelendiğinde; gastronomik ürünler bağlamında Antalya ili Cİ almış gastronomik ürünleri (Uygun ve Demiral, 2021), Türkiye'de Cİ içecekler (Akkaşoğlu, 2024), Tokat ilindeki Cİ ürünler ve gastronomik lezzetleri (Mertol ve Yaylacı, 2021), GAP turlarında Cİ ürünleri (Sezen Doğancılı, 2020), Batı Karadeniz Cİ ürünleri (Köşker, 2022), KOP bölgesi (Korkmaz, 2020), Karadeniz Bölgesi coğrafi işaretli FPHT (Müfettişoğlu ve Köşker, 2022), Coğrafi işaretlerin yerel gıdaları turizm ürününe dönüştürmedeki önemi: Akçakoca örneği (Müfettişoğlu ve Köşker, 2025), coğrafi işaretli Türkiye peynirleri (Saygılı vd., 2020), tescilli coğrafi işaretli gıda ürünleri: Türk tatlıları örneği (Ercelep ve Akdemir), yöresel lezzetlerin gastronomi turizmi açısından önemi: Türkiye'deki helvalar (Esen, 2022), Malatya ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin değerlendirmesi (Tapan, 2023), coğrafi işaretli pastacılık ve fırıncılık ürünleri: Marmara bölgesi örneği (Ulema vd., 2024), Denizli gastronomi turizminde geleneksel ürün olarak Denizli Tandır Kebabı (Bertan, 2024), coğrafi işarete sahip gıda ürünlerinin menülerde kullanım düzeylerinin belirlenmesi: Gaziantep ili örneği (Can ve Keskin, 2025) çalışmalarına rastlanmıştır.

Türk Patent ve Marka Kurumu'nun resmî sitesindeki 2024 yılına ait güncel verilere göre tescilli coğrafi işaret almış ürünler listesinde toplamda 1704 adet ürün bulunmaktadır. FPHT kategorisine ait ise toplamda 350 adet tescilli coğrafi işaret almış ürün bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). FPHT kategorisine ait tescilli coğrafi işaret almış ürün sayısı tüm kategoriler arasında %20,54'lük bir paya sahip olduğu bilinmektedir. Coğrafi işaretli etiketlenmiş ve satışa sunulan ürünlerin tüketiciler tarafından satın alınma durumlarını arttırdığı rapor edilmiştir. Cİ ürünlerinin kültürel miras ile kırsal kalkınmayı teşvik etmek, ticareti kolaylaştırmak, kaliteli ürün sağlanmasına destek olması gibi hedefleri takip etmesi gerektiği bildirilmiştir (Costanigro vd., 2025).

Bu çalışma, Türkiye İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflandırmasında Batı Marmara ve Doğu Marmara bölümlerinde bulunan illere ait TPK'nın veri tabanında 44 adet coğrafi işaret tescilli FPHT kategorisi altında yer alan ürün grubunun incelenmesi ve ayırt edici özelliklerinin ortaya konulmasını amaçlamaktadır. Daha önce benzer bir çalışmanın yapılmamış olması nedeniyle, Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara'da (TR4) bulunan coğrafi işaretli tescilli FPHT ilgili detaylı bilgileri ortaya konması ve literatürde yer alan eksikliği gidermesi bakımından ayrıntılı bir çalışma hedeflenmiştir. Çalışma Türkiye'nin önemli iki istatistiki bölgesine ait ürünlerin dağılımını ve özelliklerini çeşitli parametreler ile ortaya çıkarması açısından önem taşımaktadır.

Coğrafi İşaret Kavramı ve Önemi

Coğrafi işaret uygulamaları hem dünya genelinde hem de Türkiye'de son yıllarda giderek daha fazla önem kazanan sınai ve fikri mülkiyet haklarından biridir. Coğrafi işaret uygulamaları belli özellikteki ürünlerin kökenini, karakteristik niteliklerini ve bu niteliklerin coğrafi bölgeyle olan bağlantısını garanti eden kalite işareti ve tescil sistemi olarak bilinmektedir (Denk, 2021). Coğrafi işaretli ürünler, geldikleri bölgenin kültürel ve doğal mirasını yansıtarak benzerlerinden ayrılmaktadırlar. Bu özellikleriyle, markalaşmanın temelini oluşturmakta ve ürünlerin kendine özgü kimlik kazanmasını sağlamaktadırlar (Doğanlı, 2020).

Cİ olarak bilinen fikri mülkiyet türü, gıda, içecek, el işleri ve tarım ürünleri gibi ürünlerin belgelendirilmesinde ve benzersiz fiziksel özelliklerinin tespit edilmesinde kullanılmaktadır (Rippon, 2014). Coğrafi işaret, bir ürünün belirli bir yöreye ait olduğunu, o yöreye özgü özellikler taşıdığını ve bu özelliklerin coğrafi kaynakla bağlantılı olduğunu gösteren ve garanti eden bir kalite işaretidir. Bu tescil, ürünü geleneksel yapısı, yerel hammadde ve ünüyle koruma altına almaktadır (TPK, 2025).

Belirli bir bölgeye özgü olan Cİ ürünler bölge ile özdeşleşmiş ve genellikle yüksek kaliteleri ve tanınmışlıkları ile bilinmektedirler. Bu nedenle, bu ürünler tipik olarak yöresel ürünler olarak adlandırılmaktadırlar ve belirli bir üne sahiplerdir (Tekelioğlu, 2019). Cİ uygulamaları; yiyecek tanıtımı, yöresel ürün tanıtımı, tescilleme, tanıtım ve marka süreçlerinde ürünün turizm ürününe dönüşmesine katkı sağlamaktadır (Ertaş Sabancı ve Girgin, 2023). Yerel ürün ve lezzetlerin korunması ve geliştirilmesi, turizm sektörü ve ülke tanıtımı için büyük bir katkı sağlamaktadır. Ancak, bu özgün ürünlerin değeri anlaşıldıkça, taklit edilme riski de artmaktadır. Bu nedenle hukuki anlamda koruma altına almak ve taklitlerinden ayırmak için Cİ sistemi önemlidir. Cİ uygulaması sayesinde yerel sürdürülebilirlik, gelecek nesillere aktarım ve kırsal gelişmeye katkı sağlanmaktadır (Yenipınar vd., 2014). TPK, Cİ başvurularını yasa ve yönetmelik bazında incelemekte, mahreç işareti, menşe adı ve geleneksel ürün (Durlu Özkaya vd., 2013) başlıkları ile değerlendirilmektedir. İncelemeler sonucunda tescil edilmeye uygun bulunan başvurular, kişi, kurum, kuruluş ve iller adına detaylı açıklamalarla duyurulmaktadır (Tanrikulu ve Doğandor, 2021). Bir ürünün benzersiz özelliklerinin belirli bir coğrafi bölge ile bağdaştırılması ve üretim süreçlerinden en az birinin bu bölge sınırları içinde gerçekleşmesi halinde, bu ürün "mahreç" olarak adlandırılmaktadır. Eğer ürünün tüm özellikleri ve üretim aşamaları tamamen belirli bir coğrafi bölgede gerçekleşiyorsa, bu durumda "menşe" ifadesi kullanılmaktadır (Baran ve Karaca 2021). Bu iki kavram arasındaki fark ürünlerin üretim yeri olup, menşe adı taşıyan ürünler sadece ait oldukları coğrafi bölgede üretilebilirken, mahreç işareti (*orijinal coğrafi bölgeye ait hammadde ve üretim yöntemi*) taşıyan ürünler farklı bölgelerde de üretilebilmektedir (Çalışkan ve Koç, 2013).

Coğrafi işaret tescili üreticinin, tüketicinin, ürünün ve milli-kültürel değerlerin korunması bakımından son derece önemlidir (Durlu Özkaya vd., 2013). Coğrafi koşulların şekillendirdiği ürün çeşitliliğinin, coğrafi işaretlerle koruma altına alınması, küresel ticaretteki değişimler ve rekabet nedeniyle giderek daha fazla önem kazanmaktadır (Çalışkan ve Koç, 2013). 1995 yılında 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname, uygulamaya geçirilmiştir. Bu

kararname ile önceden sadece haksız rekabet yasaları kapsamında korunan coğrafi işaretlere doğrudan, etkin ve özel bir koruma sağlanmıştır (Tekelioğlu, 2019).

Coğrafi işaretlerin yerel ekonomi ve sürdürülebilirlik üzerindeki etkileri incelendiğinde; son yıllarda yerel ekonomiler, çevre ve sağlıklı beslenme gibi kavramların önemli hale gelmesiyle yöresel gıdalar ve yemekler daha çok tercih edilir hale gelmiştir (Altunsaban vd., 2016). Yöresel ürünler, köklerini belirli bir yerde ve kültürde bulunduran, tarihsel derinlik, beceri, bilgi ve gelenekleri yansıtan ürünlerdir. Bu özellikler, ürünlerin cazibesini artırır ve satışlarını etkilemektedir. Turistler için, yerel kültürü deneyimlemenin önemli bir yolu yöresel yiyecek ve içeceklerdir (Şengül ve Türkay, 2016). Yöresel yemek kültürü, destinasyonların tarımsal faaliyetlerini artırmakta, girişimciliği teşvik etmekte, istihdam sağlamakta ve destinasyonun çekiciliğini arttırmaktadır. Bu sayede gastronomik kimlik pekişmekte ve destinasyonlar için rekabet gücü ve sürdürülebilir gelir kaynağı yaratmaktadır (Sırıklı ve Sefa, 2024)

Cİ sistemi, gastronomik miras koruma, yöresel gelenek koruma, yerel tarım ve ekonomiyi destekleme, kaliteli ürün üretme, kırsal kalkınma ve bölge turizminin teşvik edilmesinde etkilidir (Durlu Özkaya vd., 2013; Yenipınar vd., 2014; Tekelioğlu, 2019). Cİ ürünler ayırt edici özellikleri sayesinde yerel ve kırsal ekonomileri canlandırma potansiyeline sahiptir (Doğanlı 2020).

Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri ve Tatlılar

Fırıncılık ve pastacılık mamulleri: Her çağda insanların günlük besin ihtiyaçlarını karşılanmasında tahıllar önemli bir yere sahip olmuştur. Tahıllar mutfakta birçok farklı alanda kullanılmaktadır ve pek çok çeşit yemek (pilav, çorba, dolma, ekmek, hamur işi ve tatlılar) yapılmaktadır. Tahıllar, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, lif ve temel vitaminlerden oluşan zengin besin profiliyle bilinmektedir. Özellikle yüksek miktarda protein içermeleri nedeniyle besinsel önemlerini ön plana çıkarmaktadır (Senarathna vd., 2024). Tahıllar, insan beslenmesinin temelini oluşturmaktadır ve dünya genelinde günlük diyet enerjisinin yaklaşık %45'ini sağlayarak kişi başına ortalama 1307 kcal katkıda bulunur (Mani-López vd., 2023). Tahıllar, sadece artan kalori talebini karşılamadaki hayati rolleriyle değil, aynı zamanda diyet protein kaynağı olarak ve yükselen nutrasötik faydalarıyla da giderek daha fazla tanınmaktadır. Bu faydalar, insan sağlığı için potansiyel çözümler sunmaktadır (Sartagoda vd., 2024). Unlu mamuller, tüketime hazır veya bir dizi işlemten geçtikten sonra tüketilebilir hale gelen, tahıl unlarından yapılan pişirilmiş ürünlerdir ve Türk mutfağında önemlidir (Aktufan vd., 2023). Buğday, mısır, pirinç yulaf ve çavdar gibi tahılların öğütülmesiyle elde edilen unlardan yapılan ekmek, börek, mantı ve çörek gibi unlu mamuller, Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir. Tahıllar, Türklerin temel besin grubu olarak büyük bir rol oynar. Bu ürünler arasında, çeşitli tahıllar kullanılarak yapılan ekmek önemli bir yere sahiptir (Bedir, 2018). Ekmeğin yanında, börek, katmer, gözleme, pideler ve kete de Türk mutfağında oldukça önemli bir yere sahiptir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013). Ekmek, kek, pasta, vs. gibi unlu mamullerin temel özelliği; yumuşak, hafif, gözenekli ve kabarık (hacimli) bir yapıya sahip olmalarıdır (Dizlek ve Gül 2009). Un ve unlu mamuller, dünya genelinde insan beslenmesi için gerekli olan temel besinler arasında kabul edilmektedir. Bu ürünler, başta karbonhidrat ve protein olmak üzere önemli makro besin

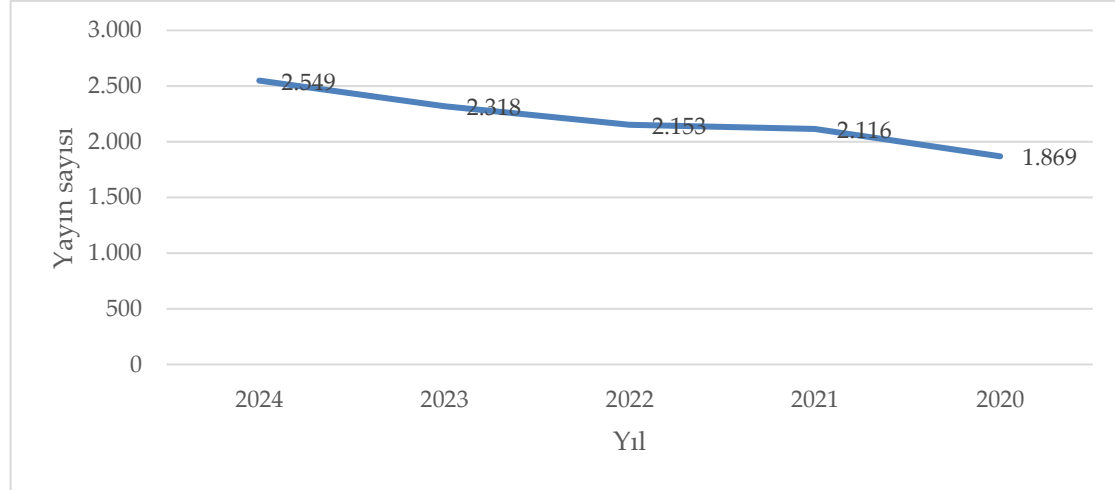
kaynaklarının yanı sıra vitaminler ve mineraller gibi mikro besin kaynaklarını da içermektedir (Özaydın ve Karakayacı, 2023). Unlu mamuller, karbonhidratların en önemli kaynağı olmasının yanı sıra B grubu vitaminler açısından da zengindir. Ekmek, makarna, bulgur ve bisküvi gibi unlu mamuller en sık tüketilenler arasında yer almaktadır. Kek, pasta, yufka çörek vb. gibi ürünlerde de bu gruba dahil olarak kabul edilmektedir (Uzman, 2016).

Tatlı ürün grupları: İnsanlar fizyolojik olarak yemeğe ihtiyaç duydukları gibi, enerji seviyelerini artırmak için tatlıya da ihtiyaç duyarlar. Bu ihtiyacı, meyve tüketerek karşılayabildikleri gibi, unlu mamuller veya hamur işleriyle yapılan tatlılarla da giderebilmektedirler (Yılmaz ve Akman, 2019). Şekerle veya şekerli şeylerle (bal, pekmez vs.) karıştırılarak yapılan yiyecekler tatlı olarak adlandırılmaktadır (TDK, 2025). Türk mutfağının önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Genel olarak, Türk mutfağındaki tatlılar dört ana grupta incelenmektedir bunlar: hamur işi tatlıları, taze veya kuru meyve ve sebzelerle yapılan tatlılar, tahıl tatlıları ve sütlü tatlılardır (Bedir, 2018).

Birçok farklı çeşitte hazırlanabilen hamurlara bal, şeker ve pekmez ilave edilerek hazırlanan tatlı grubuna “Hamur Tatlıları” denilmektedir (Millî Eğitim Bakanlığı, 2018). Hamur tatlılarının en popülerleri baklavadır. Ayrıca, mayasız hamurdan yapılan Dilberdudağı ve Hanımgöbeği gibi tatlılar ile mayalı hamurdan hazırlanıp kızartılan Lokma ve Şambaba gibi tatlılar da mevcuttur (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Meyve ve sebzelerin şeker, pekmez veya balla tatlandırılmasıyla elde edilen tatlı çeşitlerine Meyve tatlıları denilmektedir (Cebeci, 2019). Türk mutfağında tahıllı birçok tatlı bulunmaktadır. En bilinenleri Aşure, Helva ve Zerededir (Demirgöl, 2018). Helva, Türk mutfağının önemli tatlılarından ve kültürel mirasında önemli bir yere sahiptir ve bal, pekmez ve şeker gibi ürünlerle tatlandırılmaktadır. Helva, Türk mutfak kültüründe vazgeçilmez bir lezzet olarak bilinmektedir (Boğazcı, 2023). Sütlü tatlılar, Türk mutfağının vazgeçilmez tatlıları arasındadır. Bu tatlılar, ana malzeme olarak süt kullanılarak hazırlanır ve kıvam ile lezzet vermek için farklı malzemeler de eklenebilmektedir. Türk mutfak kültüründe tatlılar önemli bir yere sahiptir (Cebeci, 2019). Muhalllebi, Keşkül, Sütlaç, gibi sevilerek tüketilen ürünlerde tatlı grubunda yer almaktadır (Bakan, 2021).

Coğrafi İşaretli Ürünler ile İlgili Literatür Çalışmaları

Coğrafi işaretli ürünler ile ilgili ulusal literatür incelendiğinde, illere yönelik gastronomik ürünler, turizm ürünleri, içecek, şekerleme, tatlı, pasta vb. ürün gruplarında çalışmalar tespit edilmiştir. DergiPark platformunda “coğrafi işaret” anahtar kelimesi içeren çalışmalar incelendiğinde son 5 yıl (2020-2024) verilerine göre coğrafi işaret ile ilgili yayın sayısında artış tespit edilmiştir (Şekil 1). 2020 yılında 1869 yayın bulunurken, 2024 yılında bu sayı 2549 adet olarak tespit edilmiştir. Son 5 yılda toplamda 15.641 araştırma makalesi, 868 adet derleme makale, 294 adet kitap incelemesi bulunmuştur.



Şekil 1. 2020-2024 Yılları Arası Yayın Sayısı

Araştırma kapsamında 2020 -2025 yılları arasında yapılan ulusal bazlı literatür araştırmaları (Tablo 1)'de verilmiştir. Bu çalışmaların çoğunun, coğrafi işaretli ürünler ve yiyecekler, bu ürünlerin gastronomi ve turizme olan etkileri ve belirli bölgeler ile şehirlerin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler üzerine yoğunlaştığı görülmüştür. Buna ek olarak söz konusu çalışmalar içerisinde araştırmanın konusunu oluşturan Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara'da (TR4) bulunan tescilli coğrafi işaretli ürünler özelinde bir çalışmaya rastlanılmamıştır.

Tablo 1. Coğrafi İşaretli Ürünler ile İlgili Bazı Literatür Çalışmaları

Kaynak	Anahtar Kelimeler	Çalışmanın İçeriği
Özsoy (2015)	Yerel Ekonomiler, Coğrafi İşaretler, Uluslararası Pazar	Coğrafi işaretlemenin katma değer oluşturmada bir araç olarak kullanımı incelenmiştir.
Sezen Doğancılı (2020)	GAP, tur, coğrafi işaret, planlama	GAP turlarında coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı araştırılmıştır. Çalışmanın sonucunda turlarda en çok kullanılan coğrafi işaretli ürünler ortaya konulmuştur.
Korkmaz (2020)	KOP bölgesi, coğrafi işaret, KOP bölgesi coğrafi işaretleri	KOP bölgesi coğrafi işaretli ürünleri incelenmiştir. Bu ürünlerin fuarlar kullanımı ve öneminden bahsedilmiştir.
Saygılı, Demirci ve Samav (2020)	Coğrafi işaret, gastronomi, peynir, turizm	Coğrafi işaretli Türkiye peynirleri tanıtılmış ve incelenmiştir.
Uygun ve Demiral (2021)	Coğrafi işaret, gastronomik ürün, yöresel ürün, yöresel yemek	Antalya ilinin coğrafi işaret almış gastronomik ürünlerini değerlendirilmiştir. İle ait coğrafi işaret almış ürünler aktarılmıştır.
Ercelep ve Akdemir (2022)	Tescilli Coğrafi İşaretler, Gıda Ürünleri, Türk Tatlıları, Gastronomi	Türkiye'de gastronomi açısından değerlendirilebilecek tescilli Cİ tatlı ürünlerin özellikleri incelenmiş, bu ürünlerin yıllara, bölgelere ve illere göre dağılımları analiz edilmiştir. Ayrıca, bu tatlılar farklı kategorilerde sınıflandırılarak rapor edilmiştir.
Esen (2022)	Coğrafi işaret, gastronomi turizmi, helva, yöresel lezzet	Türk mutfağının zenginliği ve yöresel tatlarının önemine değinilmiş, coğrafi işaretlerin bu lezzetlerin korunması ve tanıtılmasındaki rolü incelenmiştir. Ayrıca, helvaların Türk

		mutfağındaki yeri ve bu tatlının gastronomi turizmi açısından sağladığı katkılar değerlendirilmiştir.
Mertol ve Yaylacı (2021)	Coğrafi işaret, gastronomik ürün, Tokat	Tokat'ın yöresel ürünlerini incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda, ile ait toplam 8 adet tescilli Cİ üründen bahsedilmiştir.
Köşker (2022)	Turizm, coğrafi işaret, yerel ürün, Batı Karadeniz	Batı Karadeniz Bölümünün Coğrafi İşaretli ürünlerinin tespit edilmesi ve bu ürünlerin mevcut turistik önemi araştırılmıştır. Çalışmanın sonucunda, Batı Karadeniz Bölgesi'nde 49'u gıda, 16'sı el sanatları, 14'ü tarımsal ürünler, 3'ü de diğerleri olmak üzere 82 ürünün coğrafi işaretle tescil edildiğini, 55 ürünün de coğrafi işaret başvuru sürecinin devam ettiğini ortaya konulmuştur.
Müfettişoğlu ve Köşker (2022)	Coğrafi işaret, hamur işi ve tatlılar, turizm, Karadeniz Bölgesi	Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli FPHT incelenmiştir.
Tapan (2023)	Malatya, coğrafi işaretli ürün, kırsal kalkınma, gastronomi	Malatya ilindeki coğrafi işaretli ürünler değerlendirilmiştir.
Ertaş Sabancı ve Girgin (2023)	Destinasyon pazarlaması, coğrafi işaret, gastronomi turizmi	Gaziantep'teki destinasyon pazarlamasında coğrafi işaretli ürünlerin rolü incelenmiştir.
Akkaşoğlu (2024)	Coğrafi işaret, içecekler, gastronomi	Türkiye'de coğrafi işaret tescili almış içecekler incelenmiştir. Araştırmanın sonucunda Türkiye'deki coğrafi işaretli ürün sayısının 1516 olduğu bildirilmiştir.
Olğaç ve Doğan (2024)	Sürdürülebilirlik, coğrafi göstergeler, Marmara Bölgesi, İstanbul, Türkiye	Marmara Bölgesi'ndeki illerin sürdürülebilirlik düzeylerinin coğrafi göstergelerle belirlenmiştir.
Çam (2024)	Tunceli ili, coğrafi işaret, ürün	Tunceli ilinin coğrafi işaretli ürün potansiyeli incelenmiştir.
Ulema vd. (2024)	Coğrafi işaret, marka, Marmara Bölgesi, pastacılık, fırıncılık	Marmara Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli pastacılık ve fırıncılık ürünler incelenmiştir.
Bertan (2024)	Denizli gastronomi turizminde geleneksel ürün olarak Denizli tandır kebabı	Denizli ilinin turizm potansiyeli incelenmiş ve geleneksel bir ürün olan Denizli Tandır Kebabına yönelik yorumlar değerlendirilmiştir.
Can ve Keskin (2025)	Coğrafi işaretleme, Gaziantep mutfağı, yiyecek içecek işletmeleri, gastronomi	Gaziantep ilinde yer alan turizm işletme belgesine sahip 1.sınıf lokanta ve gastronomi tesislerinin menülerinde coğrafi işaret tesciline sahip gıda ürünlerine yer verilme düzeyleri araştırılmıştır. Araştırma sonucunda, 14 işletmenin menülerinde coğrafi işaretli gıda ürünlerine yer verdiği, 3 işletmenin ise menülerinde bu tür ürünlerin bulunmadığı tespit edilmiştir. Coğrafi işaretli gıda ürünlerini menülerinde bulunduran 14 işletmede toplamda 84 farklı çeşit coğrafi işaretli gıda ürünü bulunduğu belirlenmiştir.
Denk (2025)	Turizm ve Kalkınma,	Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri ve özellikle gastronomi turizmi açısından Türkiye'nin durumu incelenmiştir.

	Gastronomi Turizmi, Gastronomik Ürün, Avrupa Birliği	Analizlere göre, 2024 yılı Eylül ayı itibarıyla Türkiye'nin Avrupa Birliği (AB) tarafından tescillenmiş 26 ürünü bulunmaktadır ve 65 ürün için tescil incelemeleri sürmektedir. Ancak Türkiye'deki toplam tescil sayısı ile kıyaslandığında, gastronomik ürünlerin uluslararası pazara sunulma oranının oldukça düşük olduğu tespit edilmiştir.
Denk ve Oğan (2025)	Coğrafi İşaret, Sistematiik İnceleme, TR Dizin, Web of Science, Gastronomi.	Gastronomi alanında coğrafi işaret tescilli ürünlere yönelik yapılan bilimsel çalışmalar sistematiik açıdan incelenmiştir.

Coğrafi işaretli ürünler ile ilgili literatür çalışmaları incelendiğinde, Sezen Doğancılı (2020) Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP) turlarında coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı üzerine yaptığı bir çalışmada, 203 GAP turu incelenmiş ve baklava, katmer haşhaş kebabı, içliköfte vb. gibi yiyecekler turda en çok kullanılan Coğrafi İşaretli ürünler olarak bildirilmiştir. Olğaç ve Doğan (2024) Marmara Bölgesi'ndeki illerin sürdürülebilirlik düzeyleri ve bu illerin coğrafi göstergelerle belirlenmiştir. Köşker (2022) Batı Karadeniz Bölümünün, Coğrafi İşaretli ürünlerinin tespit edilmesi ve bu ürünlerin mevcut turistik önemini incelemiştir. Korkmaz (2020) Konya Ovası Projesi (KOP) bölgesi coğrafi işaretleri üzerine yapılan çalışmada, KOP bölgesindeki coğrafi işaretli ürünlerin sanal, yerel, ulusal ve uluslararası fuarlarda yer almasının önemli olduğu belirtilmiştir. Müfettişoğlu ve Köşker (2022) Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli FPHT başlığı altındaki ürünler sınıflandırarak incelenmiş ve bu ürün grubunun bölge turizmi açısından önemi ortaya konulmuştur. Çam (2024) Tunceli ilinin coğrafi işaretli ürün sayısının az olduğu ve bu ürünlerin sosyo-ekonomik açıdan önemli etkiler sağladığı bildirilmiştir. Ercelep ve Akdemir (2022), Türkiye'nin 143 tescilli Cİ tatlı ürününe sahip olduğu, bunların menşee (%1) ve mahreç (%99) işaretli olduğu ve coğrafi işaretli tescillenmiş tatlı ürünleri incelendiğinde, Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinden, Karadeniz (30 ürün) ve İç Anadolu 27 ürün) bölgelerinin en fazla tatlı ürününe sahip olduğu rapor edilmiştir. Ulema ve diğerleri (2024) Marmara Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli pastacılık ve fırıncılık ürünlerini inceledikleri bir çalışmada, markalaşma, coğrafi işaretli ürünler ve konularından bahsedildiği görülmüştür.

Yöntem

Bu çalışmada, Türkiye istatistiki bölge birimleri sınıflandırmasında Batı ve Doğu Marmara bölümlerinde yer alan illere (TÜİK 2025) ait coğrafi işaret almış tescilli "*fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar*" (FPHT) ürün grubunun incelenmiş ve ayırt edici özellikleri ortaya konulmuştur. Çalışmada FPHT kategorisi ile ürün grupları adlandırılmıştır. Bu kapsamda sadece Batı Marmara bölümü (2 alt bölge- 5 il) ve Doğu Marmara bölümü (2 alt bölge- 8 il) veri tabanında incelenmiştir (Şekil 2).

Verilerin toplanması ve analizinde kullanılan parametreler:

- Batı ve Doğu Marmara istatistiki bölgelerinde bulunan illere ait FPHT ürün gruplarının sayılarının il bazlı dağılımı nasıldır?"

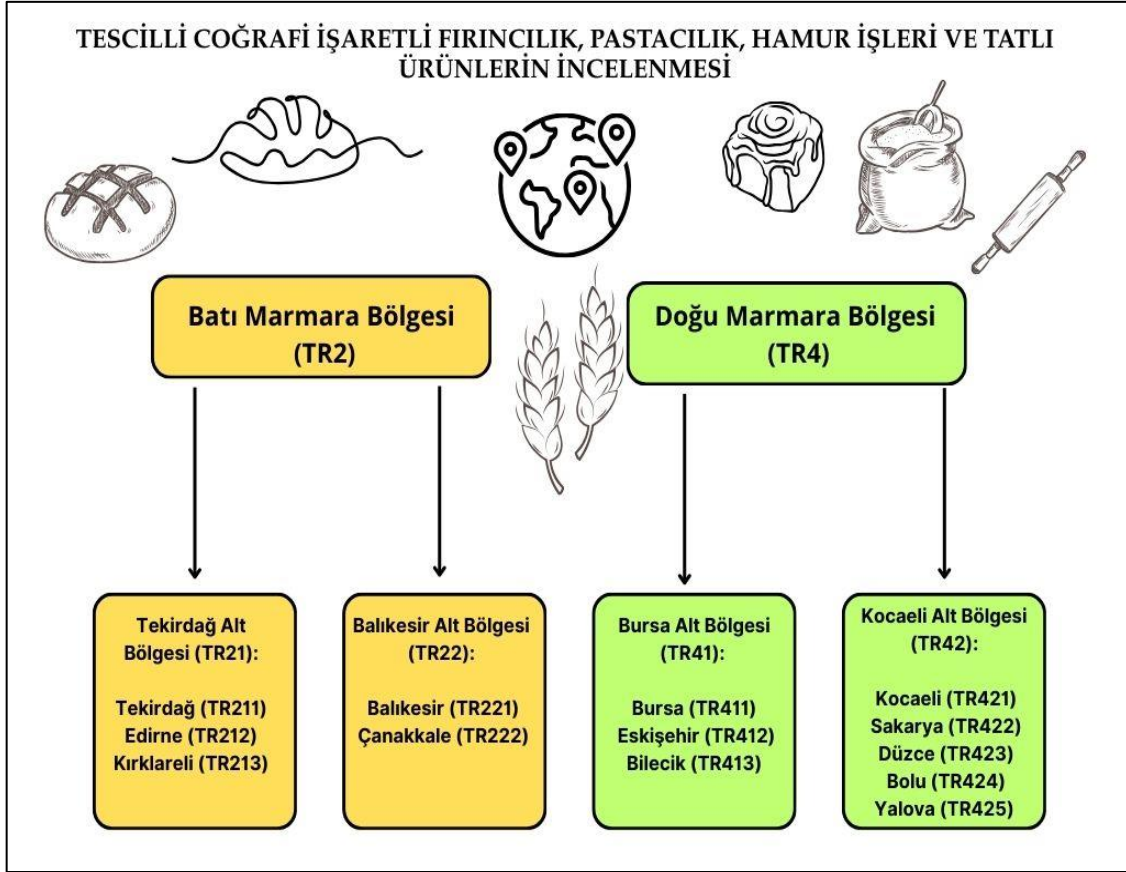
- “FPHT ürün gruplarının ürünlerin ayırt edici özellikleri” şeklinde belirlenip analiz edilmiştir.

Bu bağlamda çalışmada;

- Türkiye’nin coğrafi işaret belgesi almış FPHT kategorisi ürün grubunda Batı Marmara- Doğu Marmara istatistiki bölgeleri ve iller bazında nasıl bir dağılım göstermektedir?
- Coğrafi işaretli FPHT ürünlerinin tescil çalışmalarının başvuran kurumlara ve tescil yıllarına göre dağılımları ne şekildedir? sorularına yanıt aranmıştır.

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz ve içerik analizi tekniği ile TPK Kurumu Cİ Portalında yer alan veri tabanı incelenmiştir. Veri tabanında yer alan arama motorunda ürün grupları sekmesinde FHPT kategorisi seçeneği seçilerek her ile ait ürünlerin yer aldığı Excel verileri ayrı ayrı toplanmıştır. Betimsel analiz, toplanan verilerin belirlenen temalara göre özetlenip yorumlanmasını içeren bir nitel analiz türüdür. Bu analiz yönteminin temel amacı, elde edilen bulguları okuyucuya özetlenmiş ve yorumlanmış şekilde sunmaktır (Özen ve Arslan Hendekçi, 2016). İçerik analizi ise, ele alınan konuyla ilgili daha sonra yapılacak akademik araştırmalar için bir rehber niteliği taşımakta ve konunun genel eğilimlerini belirlemeye yardımcı olmaktadır (Ültay vd., 2021). İçerik analizi, verilerden objektif, düzenli, sayısal, tekrarlanabilir ve güvenilir sonuçlar elde etmek için kullanılabilir (Çam, 2024).

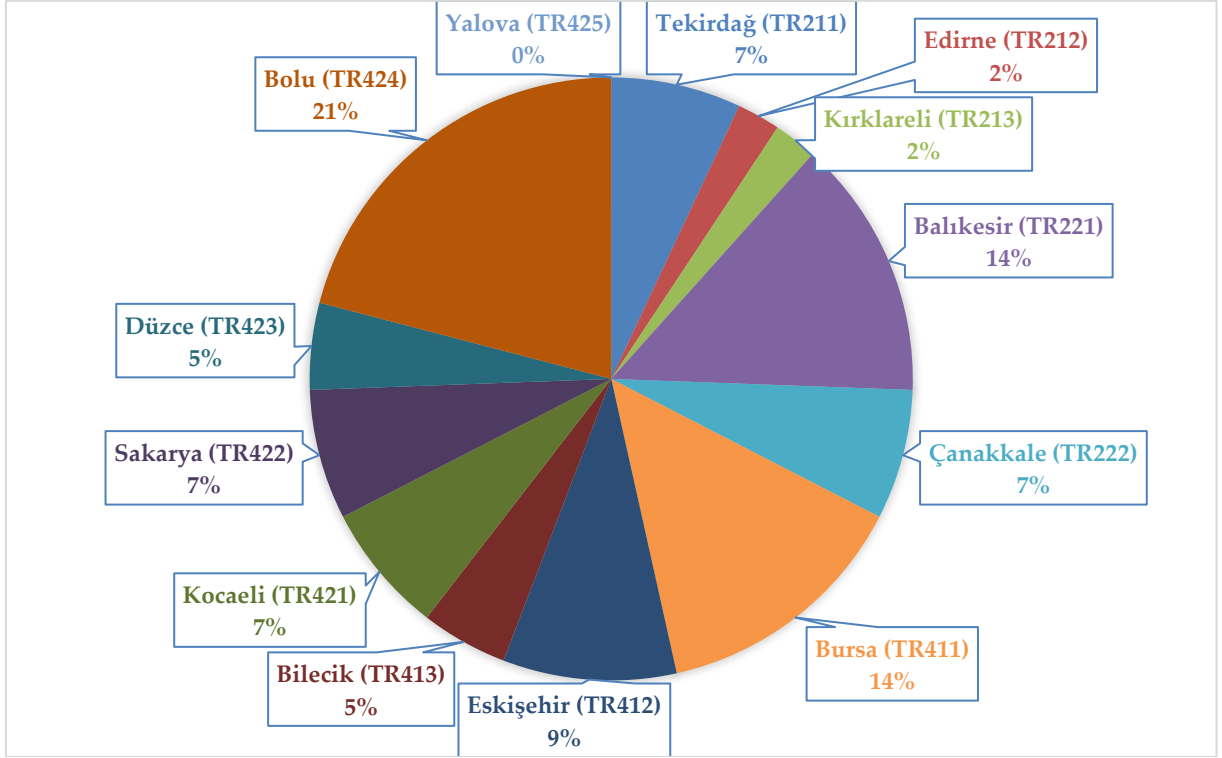
Çalışmada Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara (TR4) gibi alt bölümlerin başlıca tercih edilme nedenleri; sosyo-ekonomik, kültürel ve coğrafi anlamdaki bölgesel çeşitlilik, istatistiki bölge ayrımı sayesinde daha spesifik ve detaylı veri sağlayarak karşılaştırmalı analiz yapma olanağı ve Batı ve Doğu Marmara’nın gıda kültürü ve coğrafi işaretli ürünler açısından öne çıkan bölgeler olması gibi temel faktörlerdir (Özdemir 2020; Olğaç, 2024). Bu amaç ile TPK Kurumu Cİ Portalı (<https://ci.turkpatent.gov.tr/>) web linkinde (07.03.2025 tarihi) tescilli Cİ, kategori FPHT seçilerek illere göre sınıflandırılarak göre analiz edilmiştir. Türkiye İBBS’ye göre Batı ve Doğu Marmara bölgeleri ile bu bölgelerin alt bölümleri tespit edilmiştir (Kalkınma Ajansı, 2025). Çalışmanın şematize edilerek gösterimi Şekil 2’de verilmiştir.



Şekil 2. Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara (TR4) alt bölümlerinde bulunan illere ait tescilli coğrafi işaretili FHPT ürün gruplarının incelenmesinin şematik gösterimi (Canva programında yazar tarafından yapılmıştır.)

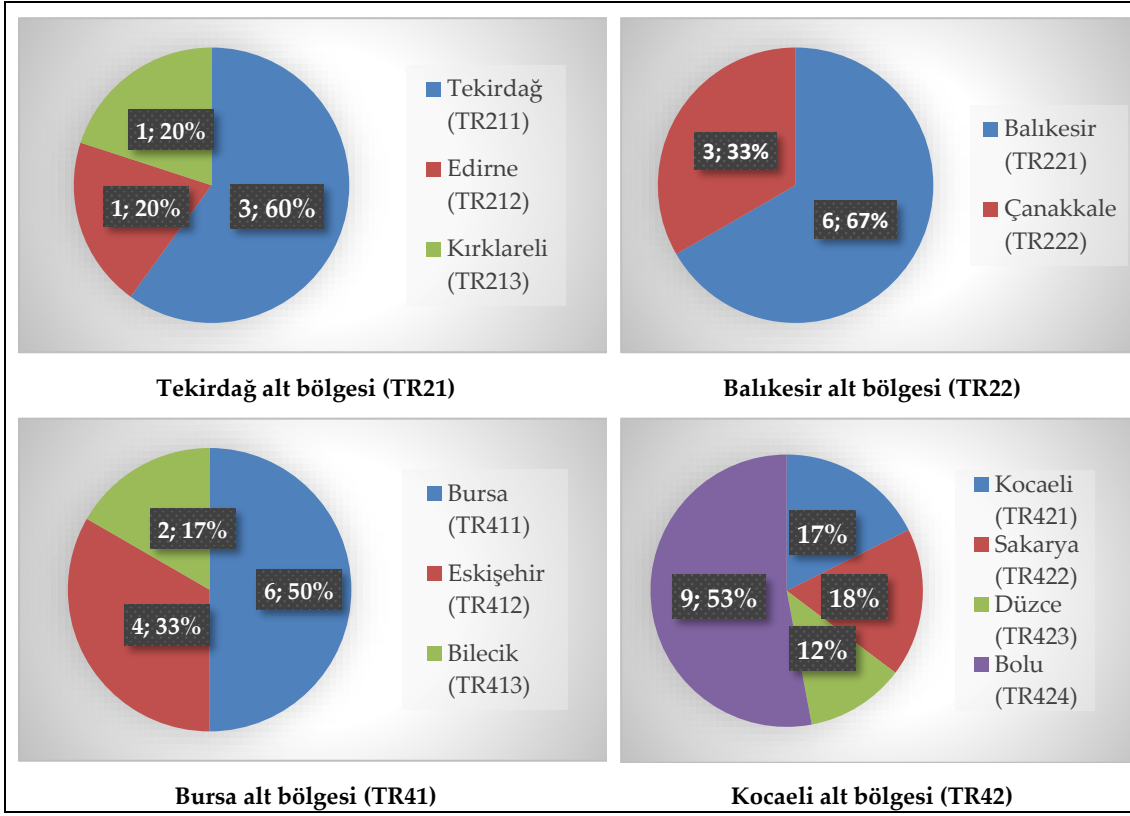
Bulgular ve Yorumlar

Doğu ve Batı Marmara Bölgeleri istatistiki bölgeleri incelendiğinde toplam 4 farklı alt bölgede (Tekirdağ, Bursa, Balıkesir ve Kocaeli alt bölgeleri) 13 il bulunmaktadır. Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar kategorisi (FPHT) tescilli coğrafi işaret (Cİ) tescilli toplam 44 adet ürün tespit edilmiştir. En çok ürüne sahip olan iller Bolu (9 ürün), Balıkesir (6 ürün) ve Bursa (6 ürün), Eskişehir (4 ürün) tespit edilmiştir. Yalova ilinde bu ürün grubunda tescil almış Cİ ürün bulunmamaktadır. Şekil 3'te verilen pasta grafiğinde 4 farklı alt bölgede bulunan illere ait FPHT kategorisi ürün grubu sayısının % dağılım değerleri verilmiştir. Bursa alt bölgesi (TR41) illeri Cİ tescilli FPHT ürün kategorisinde toplamda en çok ürüne sahip bölgedir. Bu çalışmanın yapıldığı dönem verilerine göre, Yalova ilinin bu kategoride tescilli coğrafi işaretili FHPT ürün grubuna sahip olmadığı görülmüştür.

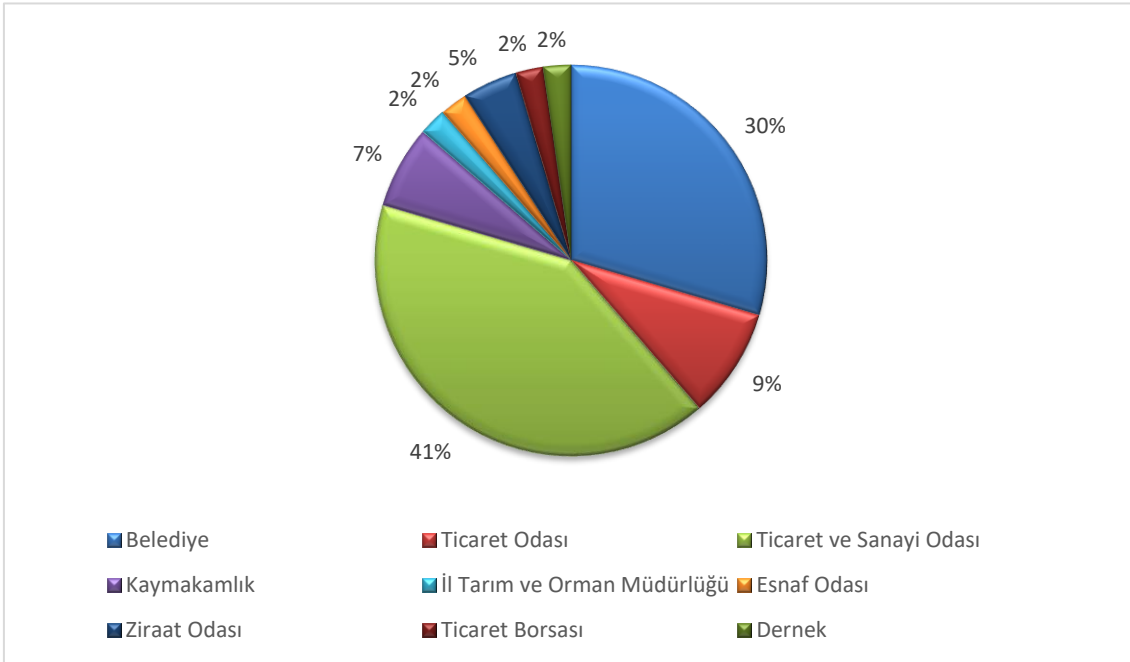


Şekil 3. Bölgelere ve Alt İllerine Ait FPHT Kategorisi Ürün Bilgisi

Tescilli coğrafi işaretli ürün istatistiki bölge dağılımı (Şekil 4) incelendiğinde, Tekirdağ alt bölgesinde (TR21) ürün dağılımının %60'ı (3 ürün) Tekirdağ ilinde, Balıkesir alt bölgesinde (TR22) %67'si (6 ürün) Balıkesir ilinde, Bursa alt bölgesinde (TR41) %50'si (6 ürün) Bursa ilinde, Kocaeli alt bölgesinde (TR42) %53'ü (9 ürün) Bolu ilinde tespit edilmiştir. TR2 ve TR4 bölgelerindeki tescilli coğrafi işaretli FPHT ürünleri tescil ettiren kurumlara göre dağılımına bakıldığında 9 farklı başvuru yapan toplamda 44 birim içinde %41 Ticaret ve Sanayi Odaları, %30 Belediyeler ön plana çıkmıştır (Şekil 5).

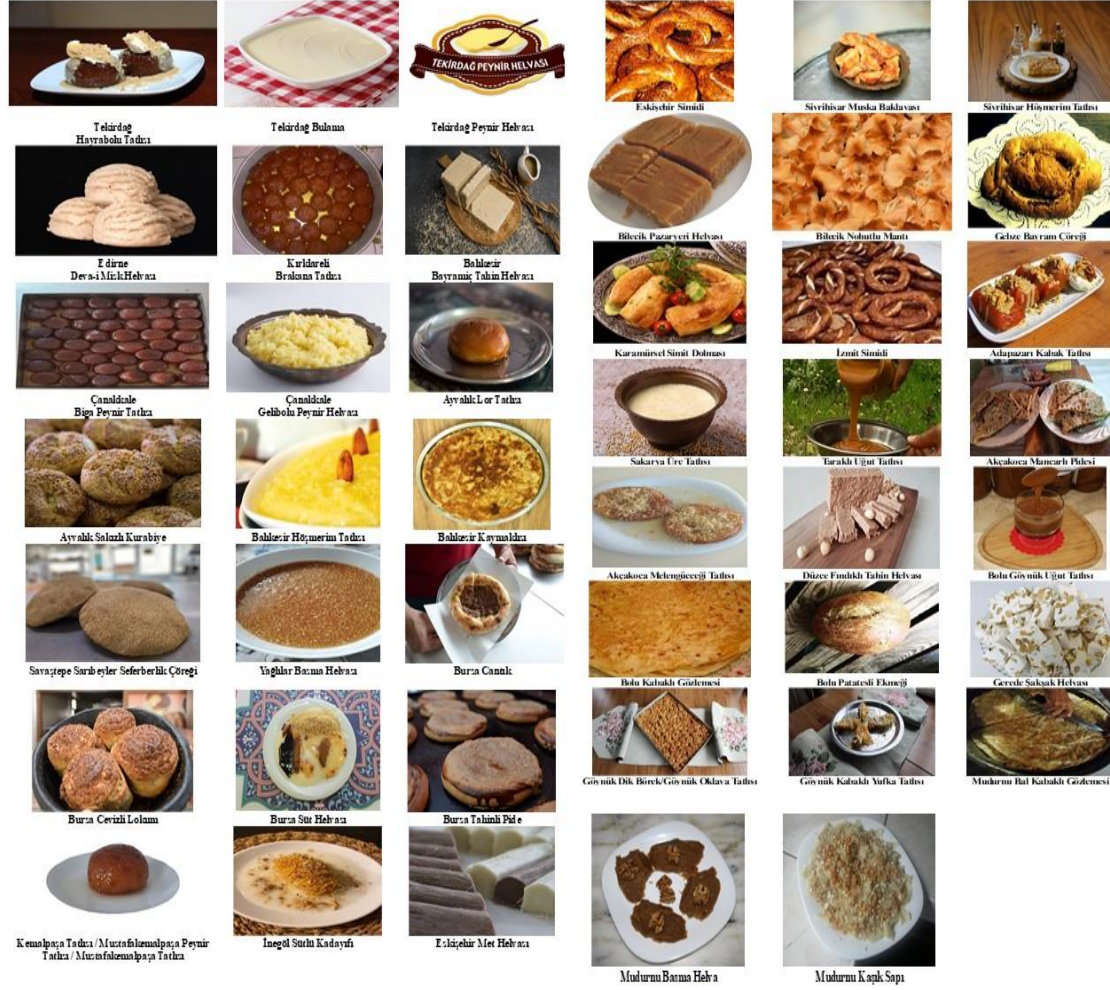


Şekil 4. Tescilli Coğrafi İşaretli Ürün İstatistikî Bölge Dağılımı



Şekil 5. Tescilli Coğrafi İşaretli FPHT Ürün Tescil Ettiren Kurumlara Göre Dağılımı

Tablo 2, 3 ve Tablo 4’te verilen veriler incelendiğinde ürünlerin yıllara göre dağılımında, FPHT kategorisinde en çok tescil alınan yılların 9 ürünle 2020 ve 2021, en az tescil alınan yılların ise 1 ürünle 2015, 2018 ve 2019 olduğu görülmüştür. Tescillenen ilk coğrafi işaretli FPHT Balıkesir Höşmerim Tatlısı (2015) iken, son tescilli coğrafi işaretli FPHT ürününün ise Tekirdağ Bulama Tatlısı (24.12.2024) olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi İşaret Portalında bulunan TR2 ve TR4 istatistiki alt bölge illerine ait ürün görselleri Şekil 6’da verilmiştir.



Şekil 6. Coğrafi İşaret Portalında Bulunan İstatistiki Alt Bölge (TR2 ve TR4) İllerine Ait Ürün Görselleri

Kaynak: Ürünlere ait görseller Coğrafi İşaret Portalından alınmıştır (<https://ci.turkpatent.gov.tr/>)

Tescilli Cİ-FHPT kategorisi ürünlerin tanımları ve ayırt edici bazı özellikleri incelendiğinde hepsinin mahreç işaretli olduğu görülmüştür. Tekirdağ alt bölgesinde (TR21) bulunan iller: Tekirdağ, Edirne ve Kırklareli’dir. Bu illere ait tescilli coğrafi işaretli FPHT kategorisinde bulunan ürünler ise Hayrabolu Tatlısı, Tekirdağ Bulama, Tekirdağ Peynir Helvası, Deva-i Misk Helvası ve Brakana tatlısı olup bu ürünlere ait bilgiler Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Tekirdağ Alt Bölgesi (TR21) İllerine Ait Tescilli Coğrafi İşaretili FPHT Kategorisi Ürünleri

Cİ Ürün Adı	Tescil Tarihi	Türü	İl	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
<i>Hayrabolu Tatlısı</i>	9.08.2021	Mahreç İşareti	Tekirdağ	Hayrabolu Belediyesi	Tescilli
<i>Tekirdağ Bulama</i>	24.12.2024	Mahreç İşareti	Tekirdağ	Süleymanpaşa Belediyesi	Tescilli
<i>Tekirdağ Peynir Helvası</i>	9.09.2020	Mahreç İşareti	Tekirdağ	Tekirdağ Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Deva-i Misk Helvası</i>	6.01.2021	Mahreç İşareti	Edirne	Edirne Ticaret Borsası	Tescilli
<i>Brakana Tatlısı</i>	13.11.2023	Mahreç İşareti	Kırklareli	Büyükmandıra El Sanatları ve Doğal Yaşam Derneği	Tescilli

Balıkesir alt bölgesinde (TR22) bulunan iller: Çanakkale ve Balıkesir yer almaktadır. Bu illere ait tescilli coğrafi işaretili FPHT kategorisinde bulunan ürünlere ait bilgiler Tablo 3'te verilmiştir. Bu bölgeye ait ürünlerde zeytinyağı kullanımı ön plana çıkmaktadır. Tablo 3'te verilen ürünlerin tanımları ve ayırt edici bazı özellikler incelendiğinde; TR22 bölgesinde helva, tatlı ve kurabiyeler tespit edilmiştir. Bayramiç Tahin helvasında, geleneksel üretim hakim olup, tahin, çöven ekstraktı, asit ve su kullanılmaktadır. Biga ve Gelibolu peynir tatlılarında tuzsuz peynir tercih edilmiştir. Bu Cİ ürünler normal öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra, özellikle düğün, bayram ve festival gibi özel günlerde de yapılarak dağıtılmaktadır. Balıkesir'in Savaştepe ilçesine özgü, taş fırında odun ateşiyle seferberlik çöreği kurutularak 6 ay kadar dayanmaktadır. Damla sakızı ve natürel sızma zeytinyağı kullanımı ile ön plana çıkan Ayvalık Sakızlı Kurabiye de Cİ ürünler içerisinde bölge ekonomisine katkı veren ürünler arasındadır. Balıkesir Höşmerim tatlısı gibi Osmanlı döneminden günümüze kadar ulaşmış, tuzsuz peynir, şeker, irmik, yumurta sarısı kullanılan üründür (TPK, 2025).

Tablo 3. Balıkesir Alt Bölgesi (TR22) İllerine Ait Tescilli Coğrafi İşaretili FPHT Kategorisi Ürünleri

Cİ Ürün Adı	Tescil Tarihi	Türü	İl	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
<i>Bayramiç Tahin Helvası</i>	9.08.2021	Mahreç İşareti	Çanakkale	Bayramiç Ziraat Odası	Tescilli
<i>Biga Peynir Tatlısı</i>	11.01.2023	Mahreç İşareti	Çanakkale	Biga Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Gelibolu Peynir Helvası</i>	15.04.2024	Mahreç İşareti	Çanakkale	Gelibolu Ziraat Odası	Tescilli
<i>Ayvalık Lor Tatlısı</i>	26.12.2022	Mahreç İşareti	Balıkesir	Ayvalık Belediyesi	Tescilli
<i>Ayvalık Sakızlı Kurabiye</i>	26.01.2023	Mahreç İşareti	Balıkesir	Ayvalık Belediyesi	Tescilli

<i>Balıkesir Höşmerim Tatlısı</i>	31.07.2015	Mahreç İşareti	Balıkesir	Balıkesir Köfteci ve Benzerleri Esnaf Odası	Tescilli
<i>Balıkesir Kaymaklısı</i>	24.11.2022	Mahreç İşareti	Balıkesir	Balıkesir Büyükşehir Belediyesi	Tescilli
<i>Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği</i>	12.09.2022	Mahreç İşareti	Balıkesir	Balıkesir Büyükşehir Belediyesi	Tescilli
<i>Yağlılar Basma Helvası</i>	27.02.2023	Mahreç İşareti	Balıkesir	İvrindi Belediyesi	Tescilli

Bursa alt bölgesinde (TR41) bulunan iller: Bursa, Eskişehir ve Bilecik illerine ait Cİ ürünlerine ait bilgiler Tablo 4'te verilmiştir. Tablo 4'te verilen ürünlerin tanımları ve ayırt edici bazı özellikler incelendiğinde; mayalı hamurlar, çeşitli baharatlar, saray mutfağına ait ürünler ve hamur işleri dikkat çekmektedir. *Bursa Tahinli Pide*, Osmanlı döneminden beri Bursa'da bilinen ve tüketilen bir hamur işleri özellikle kahvaltıda tüketilmekte olup, çay saatlerinde, toplantılarda ve çeşitli yemekli davet ve etkinliklerde sofralarda yerini almıştır. Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı gibi ticari bir ürün haline gelmiş Cİ ürünleri de bölge turizmine katkı sağlamıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Tablo 4. Bursa Alt Bölgesi (TR41) İllerine Ait Tescilli Coğrafi İşaretli FPHT Kategorisi Ürünleri

Cİ Ürün Adı	Tescil Tarihi	Türü	İl	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
<i>Bursa Cantık</i>	1.11.2021	Mahreç İşareti	Bursa	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Bursa Cevizli Lokum</i>	1.11.2021	Mahreç İşareti	Bursa	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Bursa Süt Helvası</i>	4.10.2021	Mahreç İşareti	Bursa	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Bursa Tahinli Pide</i>	1.11.2021	Mahreç İşareti	Bursa	Bursa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı</i>	18.06.2021	Mahreç İşareti	Bursa	Mustafakemalpaşa Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>İnegöl Sütlu Kadayıfı</i>	9.06.2023	Mahreç İşareti	Bursa	İnegöl Belediyesi	Tescilli
<i>Eskişehir Met Helvası</i>	30.11.2017	Mahreç İşareti	Eskişehir	Eskişehir Ticaret Odası	Tescilli
<i>Eskişehir Simidi</i>	4.04.2022	Mahreç İşareti	Eskişehir	Eskişehir Ticaret Odası	Tescilli
<i>Sivrihisar Höşmerim Tatlısı</i>	28.09.2020	Mahreç İşareti	Eskişehir	Sivrihisar Belediyesi	Tescilli
<i>Sivrihisar Muska Baklavası</i>	5.09.2018	Mahreç İşareti	Eskişehir	Sivrihisar Belediyesi	Tescilli
<i>Bilecik Pazaryeri Helvası</i>	27.12.2017	Mahreç İşareti	Bilecik	Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli

<i>Bilecik Nohutlu Mantı</i>	28.05.2024	Mahreç İşareti	Bilecik	Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
------------------------------	------------	----------------	----------------	---------------------------------	----------

*Kocaeli alt bölgesinde (TR42) bulunan iller: Kocaeli, Sakarya, Düzce ve Bolu'dur Bu illere ait tescilli coğrafi işaretli FPHT kategorisinde bulunan Cİ ürünlerine ait bilgiler Tablo 5'te verilmiştir. Tablo 5'te yer alan bu ürünlerin tanımları ve ayırt edici bazı özellikler incelendiğinde; çöreklerde un, anason, tarçın, karanfil gibi hammaddeler kullanılan Cİ işaretli fırıncılık ürünleri bulunmaktadır. Kocaeli, İzmit Simidi gibi üretim metodu ve burgulu dış görünüşü ile farklılaşarak yöreyle ünlenen Cİ ürünler de tespit edilmiştir. Bu bölgeye özgü kabak tatlısı da içerisinde kullanılan tahin, ceviz ve kaymak ile ön plana çıkan Cİ işaretli üründür. Bölgeye özgü fındık ve Mancar otu ve kara kabak (*Cucurbita pepo* L.) kullanılarak üretilen Bolu'ya özgü, şekerli bir gözleme çeşide gastronomik lezzetlerindendir. *Bolu Göynük Uğut Tatlısı*, özel günlerde yapılan ve Göynük'te yetişen Çalibasan (*Triticum vulgare*) ekmeklik buğday çeşidinin çimlendirilerek kullanılması suretiyle üretilen buğday çimi marmeladı tatlısı olarak tanımlanmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).*

Tablo 5. Kocaeli Alt Bölgesi (TR42) İllerine Ait Tescilli Coğrafi İşaretli FPHT Kategorisi Ürünleri

Cİ Ürün Adı	Tescil Tarihi	Türü	İl	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren	Durumu
<i>Gebze Bayram Çöreği</i>	28.05.2021	Mahreç İşareti	Kocaeli	Gebze Ticaret Odası	Tescilli
<i>Karamürsel Simit Dolması</i>	10.07.2023	Mahreç İşareti	Kocaeli	Karamürsel Belediyesi	Tescilli
<i>İzmit Simidi</i>	10.09.2019	Mahreç İşareti	Kocaeli	Kocaeli Ticaret Odası	Tescilli
<i>Adapazarı Kabak Tatlısı</i>	3.05.2021	Mahreç İşareti	Sakarya	Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Sakarya Üre Tatlısı</i>	25.09.2023	Mahreç İşareti	Sakarya	Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Taraklı Uğut Tatlısı</i>	27.07.2021	Mahreç İşareti	Sakarya	Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Akçakoca Mancarlı Pidesi</i>	29.12.2017	Mahreç İşareti	Düzce	Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Akçakoca Melengücceği Tatlısı</i>	18.12.2017	Mahreç İşareti	Düzce	Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Düzce Fındıklı Tahin Helvası</i>	10.02.2022	Mahreç İşareti	Düzce	Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü	Tescilli
<i>Bolu Göynük Uğut Tatlısı</i>	9.12.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Bolu Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Bolu Kabaklı Gözlemesi</i>	10.11.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Bolu Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Bolu Patatesli Ekmeği</i>	22.09.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Bolu Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Gerede Şakşak Helvası</i>	6.11.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Gerede Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli
<i>Göynük Dik Börek/Göynük Oklava Tatlısı</i>	7.12.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Göynük Belediyesi	Tescilli

<i>Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı</i>	7.12.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Göynük Belediyesi	Tescilli
<i>Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi</i>	12.04.2021	Mahreç İşareti	Bolu	Mudurnu Kaymakamlığı	Tescilli
<i>Mudurnu Basma Helva</i>	23.12.2020	Mahreç İşareti	Bolu	Mudurnu Kaymakamlığı	Tescilli
<i>Mudurnu Kaşık Sapı</i>	28.05.2021	Mahreç İşareti	Bolu	Mudurnu Kaymakamlığı	Tescilli

Coğrafi İşaret portalında bulunan ürünlere ait özellikler genel hatları ile Tablo 6'da ayrıntılı verilmiştir. Genel olarak bu Cİ ürünler, tatlılar ve helvalar irmik, tuzsuz peynir, yumurta, üzüm pekmezi gibi malzemeler kullanılarak yapılmaktadır. Bu tatlar kültürel mirasın önemli bir parçası olarak ön plana çıkmaktadır. Uzun bir geçmişe sahip olan bu ürünler bayramlar, doğumlar, cenazeler ve özellikle düğünlerde yapılmakta ve geleneksel yöntemler ile üretilmektedir. Cİ ürünler günlük öğünlerde tüketilmesinin yanı sıra, festival gibi özel günlerde de yapılmaktadır.

Tablo 6. FPHT Kategorisi Cİ Ürünlerinin Tanımları ve Ayırt Edici Bazı Özellikleri*

Cİ Ürün	Ayırt Edici Bazı Özellikleri
Hayrabolu Tatlısı	Tekirdağ'ın Hayrabolu ilçesiyle özdeşleşmiş bir lezzettir. Bu şerbetli tatlı, irmik ve tuzsuz peynirin ana malzeme olduğu bir yöresel lezzettir. Yapımında kullanılan taze tuzsuz peynir, bu tatlının yapımında önemli bir yere sahiptir.
Tekirdağ Bulama	Bu ürün üzüm pekmezi ya da şırasının çöven otu suyuyla karıştırılmasıyla elde edilen geleneksel bir helva türüdür.
Tekirdağ Peynir Helvası	Bu ürün yapımında tuzsuz peynir, beyaz şeker, buğday unu ve sarı rengi elde etmek için yumurta sarısı veya renklendirici kullanılmaktadır.
Deva-i Misk Helvası	Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olduğu dönemlerden günümüze ulaşan Edirne'ye özgü tarihi bir tatlı olup 39 çeşit baharat ve bileşen, yumurta akı, şeker ve potasyum bitartarat kullanılarak yapılmaktadır. Bu lezzetli tat, Edirne'nin kültürel mirasının önemli bir parçasıdır.
Brakana Tatlısı	Kırklareli'nin Babaeski ilçesine özgü şerbetli bir tatlı olup, hamuru özel amaçlı buğday unu, süt, yumurta, katı ve sıvı yağ kullanılarak üretilmektedir.
Ayvalık Lor Tatlısı	Ayvalık ilçesine özgü, tuzsuz tam yağlı taze lor peyniri, buğday unu ve su ile hazırlanan bir peynir tatlısı olup şerbetlenerek tatlı haline getirilmektedir.
Ayvalık Sakızlı Kurabiye	Damla sakızı, buğday unu, margarin ya da natürel sızma zeytinyağı, yumurta, yaş maya, karbonat ve beyaz şekerle hazırlanan bir kurabiye olup içindeki damla sakızı sayesinde yoğun bir sakız aroması ile sunulmaktadır.
Balıkesir Höşmerim tatlısı	Osmanlı döneminden günümüze kadar ulaşmış, tuzsuz peynir, şeker, irmik, yumurta sarısı ve renklendirici kullanılarak hazırlanmaktadır.
Balıkesir Kaymaklısı	İnce kuru yufkaların tereyağı ya da margarinle kızartılmasıyla hazırlanan geleneksel bir tatlıdır. Bu tatlı, buğday unu, yumurta, buğday nişastası, ayçiçek yağı ve kaymağı alınmış manda sütü kullanılarak yapılmaktadır.
Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği	Balıkesir'in Savaştepe ilçesine özgü, taş fırında odun ateşiyle pişirilen geleneksel bir çörek olup, yapımında ekmeçlik buğday unu, ekşi hamur mayası, su ve tuz kullanılarak hazırlanmakta ve susamla kaplanıp pişirilmektedir. Bu çöreğin ekşi mayası, tarhana, yoğurt, ekmeçlik buğday unu, beyaz şeker, zeytinyağı ve su ile hazırlanmaktadır. Bu çörek kurutularak 6 aya kadar saklanabilmektedir.

Yağlılar Helvası	Basma	Balıkesir'in İvrindi ilçesine özgü, geleneksel bir helvadır. Yağlı süt ve buğday unu ile hazırlanan hamur, 3-4 mm'lik kalburdan geçirilir, kurutulur, kavrulur ve ardından şerbetlenerek tatlı haline getirilmektedir.
Bayramiç Helvası	Tahin	Köklü bir geçmişe sahip geleneksel bir tatlı olup, tahin, beyaz şeker, çöven, sitrik asit ve su kullanılarak üretilmektedir.
Biga Peynir Tatlısı		Bu peynir tatlısı, tuzsuz taze peynir, su, özel amaçlı buğday unu, yumurta ve karbonat kullanılarak hazırlanmaktadır.
Gelibolu Helvası	Peynir	Çanakkale'nin Gelibolu ilçesine özgü, köklü bir geçmişe sahip olup kendine has bir tatlıdır. Tuzsuz taze peynir, buğday unu ve beyaz şeker kullanılarak hazırlanmaktadır.
Bursa Cantık		120-150 g ağırlığında mayalı hamurun üzerine, dana kıyması harcı yerleştirilerek pişirilen pidedir. Geçmiş 1800'lü yıllara dayanmaktadır.
Bursa Lokum	Cevizli	Osmanlı döneminden günümüze gelmiş, içinde ceviz harcı olan, baharatlar ile tat verilen mayalı bir hamurdan yapılan, üzerine yumurta sürülüp ateşte pişirilen bir tatlıdır.
Bursa Süt Helvası		Osmanlı mutfağından gelen, çiğ inek sütü ile hazırlanan, içinde teryağ, un, şeker olan fırında üstü kızartılarak pişirilen bir tatlıdır.
Bursa Tahinli Pide		Osmanlı mutfağından gelen bir hamur işi olup, kahvaltılarda ve özel günlerde tüketilmektedir.
Kemalpaşa Tatlısı / Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı / Mustafakemalpaşa Tatlısı		Meşhur ürünlerden biri olan ve ticarileşen bu talının en farklı özelliği tuzsuz teleme ile hazırlanan ve hamurunun fırınlanarak pişirme sonucunda şerbetlenmesi ile elde edilen bir tatlıdır.
İnegöl Kadayıfı	Sütlü	Tereyağı ve ayçiçek yağı karışımı ile yağlanan tel kadayıfın sarılarak şekil verilmesi, pişirilmesi ve şerbetlenmesi suretiyle İnegöl ilçesinde üretilen kadayıf tatlısıdır. İnegöl ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.
Eskişehir Helvası	Met	Un, yağ, şeker, sitrik asit monohidrat ve su kullanılarak lif haline getirilmiş, 2 cm çapında ve 7,5 cm uzunluğunda yuvarlak olarak hazırlanan, yatay kesilmiş bir şekerleme türüdür.
Eskişehir Simidi		Buğday unu, maya, tuz, su ve su ile seyreltilmiş incir pekmezi kullanılarak ve sıcak pekmezleme yöntemiyle üretilen bir simit çeşididir. Burgu şeklinde olup üzeri susam kaplanmaktadır.
Sivrihisar Höşmerim Tatlısı		Yemeğin hemen ardından taze taze kavrularak sunulan bir tatlıdır. Sivrihisar Höşmerim Tatlısı, tam yağlı krema (kaymak), un ve çok az miktardaki tuzun kavrulması ile hazırlanan bir tatlıdır. Sivrihisar Höşmerim Tatlısı, üzerine üzüm pekmezi dökülerek sunulmaktadır.
Sivrihisar Baklavası	Muska	Malzemeleri ve hazırlanış şekli itibarı ile baklava ile benzeşmekte ama görünüş ve sunum gibi özellikleriyle farklılık göstermektedir.
Bilecik Helvası	Pazaryeri	Bilecik'in Pazaryeri ilçesinde üretilen kendine özgü lezzeti olan bir helva çeşididir. Bilecik Pazaryeri Helvasının üretiminde hammadde olarak tahin-şeker ve bir miktar su kullanılmaktadır. Helva üretiminde kullanılan tahin %100 susamdan elde edilmektedir.
Bilecik Mantısı	Nohutlu	Bilecik yöresine özgü ve el emeğiyle hazırlanan özel bir yemektir. Hamuru, buğday unu, su, yumurta ve tuz ile hazırlanıp açılır. Ardından küçük kareler halinde kesilen hamurların içine, haşlanmış nohut, tuz ve karabiberden oluşan iç harcı

	konulmaktadır. Bu hamurlar elle büzülerek şekillendirilmekte ve fırında pişirilmektedir.
Gebze Bayram Çöreği	Toplumda parmaklı çörek olarak bilinen, buğday unu, maya, su, çavdar unu, margarin, anason, tarçın, karanfil ve damla sakızı ile hazırlanan bir fırın ürünüdür.
Karamürsel Simit Dolması	Karamürsel ilçesine özgü bir fırıncılık ürünüdür. Buğday unu, su, tuz ve mayadan hazırlanan hamura uzun bir simit şekli verilmesiyle üretilmektedir. Hamur, taş fırında pişirildikten sonra arası açılarak içine iç harç konulmaktadır. Doldurulan simitler sırasıyla süt-su ve yumurta-süt karışımlarına batırılıp ardından tereyağında kızartılmaktadır. Bölge halkı arasında "dolmalık pide" olarak da bilinmektedir.
İzmit Simidi	Üstünde susamları olan, rengi sarı kahverengiye dönük olan, çıtır bir fırıncılık ürünüdür. Burgulu üretim şekli vardır. Yörede ünlenmiş bir üründür.
Adapazarı Kabak Tatlısı	Adapazarı Kabak Tatlısı, Beyaz Kestane Kabağı kullanılarak yapılan bir tatlı olup, pişirildikten sonra fırınlanarak ya da fırınlanmadan tüketime sunulabilmektedir. Üzerine isteğe bağlı tahin, kaymak ve ceviz gibi lezzet vericilerle tüketilebilmektedir.
Sakarya Üre Tatlısı	Taş değirmende öğütülen darı ve şekerin pişirilip soğuduktan sonra üzerine pancar pekmezi dökülen bir tatlıdır. Yapımında inek sütü kullanılmaktadır.
Taraklı Uğut Tatlısı	Taraklı ilçesi genelinde üretilen, buğdayın çimlendirilmesi, taş dibekte dövülmesi, yıkandıktan sonra kazanlarda suyla kaynatılması ile üretilen marmelat kıvamında tatlı bir üründür. Üretim süreci uzun ve zahmetli olduğu için imece şeklinde üretilmektedir.
Akçakoca Mancarlı Pide	Mancar otu ile hazırlanan sacda pişirilen tereyağlı olarak servis edilen bir hamur işidir. Vejetaryen bir üründür.
Akçakoca Melengüceği Tatlısı	Osmanlı Saray Mutfağına da girmiş lezzetlerden birisidir. Melengüceği Tatlısı, buğday unu, yumurta, süt, fındık yağı, kabartma tozu, sirke ve tuz ile tekniğine uygun hazırlanan hamurun oklavayla açılıp içine manda sütü kaymağından hazırlanan "Dartı" ile ceviz veya fındık ilave edilerek hazırlanan hamurun yağda kızartılması ve sonrasında şerbet içinde bekletilmesi ile elde edilen bir tatlı çeşididir.
Düzce Fındıklı Tahin Helvası	Bu helva yağ oranı düşük fındıkların kullanılması ve bileşiminde tahin ve pancar şekerinin kullanılması ile diğer ürünlerden ayrılır. Bu helvanın üretiminde kullanılan tahin %100 susamdan elde edilmektedir.
Bolu Göynük Uğut Tatlısı	Özel günlerde yapılan ve Göynük'te yetişen Çalıbasan (<i>Triticum vulgare</i>) ekmeklik buğday çeşidinin çimlendirilerek kullanılması suretiyle üretilen buğday çimi marmeladı tatlısıdır.
Bolu Kabaklı Gözlemesi	Bolu ilinde üretilen kara kabak (<i>Cucurbita pepo</i> L.) kullanılarak üretilen Bolu'ya özgü, şekerli bir gözleme çeşididir.
Bolu Patatesli Ekmek	Ekmeklik buğday unu -tam buğday unu -patates (Bolu'da yetişen) (haşlanmış) kullanılarak, geleneksel mayalama yöntemi ile hazırlanan, taş zeminli fırınlarda pişirilerek üretilen bölgeye özgü bir ekmek çeşididir.
Gerede Şakşak Helvası	Uzun yıllardır şeker, ceviz içi ve çöven otu (<i>Radix saponariae albae sive</i> L.) suyu kullanılarak bakır kazanlarda kaynatılarak üretilen bir helvadır. En farklı özelliği sert olması ve ağızda erimesidir.
Göynük Dik Börek/ Göynük Oklava Tatlısı	Osmanlı döneminden günümüze gelen geleneksel bir tatlıdır. Hamur, buğday unu, yumurta, sirke, tereyağı, tuz ve su ile hazırlanır, incecik yufka haline getirilir ve üzerine beyaz ceviz içi serpilir. Daha sonra yufka, ince bir oklavaya sarılıp kesilir ve tepsiye dik olarak yerleştirilir. Pişirildikten sonra üzerine şerbet dökülerek sunulmaktadır.

Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı	Bu üründe balkabağı dikkat çekmektedir. Kuru nane, soğan, toz şeker ve tuz ile yapılan iç harç yufka içine dağıtılıp saçta pişirilen bir tatlıdır.
Mudurnu Basma Helvası	Böreklik un ve ayçiçek yağı kullanılarak hazırlanan bu helvada beyaz şeker, su, yumurta karışımından hazırlanan şerbetin ilavesi ve ceviz içi ile hazırlanan bir un helvası türüdür.
Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi	Bu üründe balkabağı dikkat çekmektedir. Rendelenmiş kabak ve soğan kavrularak yufkanın arasına konulup saç veya tepside hazırlanan bir gözleme çeşididir.
Mudurnu Kaşık Sapı	Böreklik buğday unu kullanılarak hazırlanan, içinde yumurta, tuz ve su olan, hamurun yoğrulup yufka haline gelmesi ile hazırlanan makarna benzeri bir üründür. Üzerine ceviz, kurut, tereyağı veya kaymak ilavesi ile de servis edilmektedir.

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025

Bu çalışmada Batı ve Doğu Marmara istatistiki bölümlerinde yer alan illerde bulunan coğrafi işarete sahip 44 adet FHPT kategorisi ürünleri incelenmiştir. Bu bağlamda 9 farklı başvuru yapan kurumlar (belediye, ticaret ve sanayi odası, ticaret odası, kaymakamlık, dernek, İl Tarım Orman Müdürlüğü, esnaf odası, ziraat odası, ticaret borsası) ve 13 ilin ürünleri üzerinden verilere ulaşılmıştır. Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara (TR4) bölümlerinde yer alan illere ait tescilli coğrafi işaretli FPHT kategorisindeki ürünlerin toplam sayısının 44 olduğu, bu 44 ürünün tamamının mahreç işareti aldığı ve bu kategoride en çok tescilli coğrafi işaretli ürüne sahip ilin 9 ürünle Bolu olduğu görülmüştür. Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara (TR4) bölümlerinde yer alan illere ait tescilli coğrafi işaretli FPHT kategorisindeki ürünlerin 2015-2024 yılları arasında tescil aldığı belirlenmiştir. Yıllara göre dağılımına bakıldığında, 2015 yılında 1, 2017 yılında 4, 2018 yılında 1, 2019 yılında 1, 2020 yılında 9, 2021 yılında 9, 2022 yılında 5, 2023 yılında 7 ve 2024 yılında 3 ürünün tescil aldığı görülmektedir. Ürünlerin yıllara göre dağılımı incelendiğinde, FPHT kategorisinde en çok tescil alınan yılların 9 ürünle 2020 ve 2021, en az tescil alınan yılların ise 1 ürünle 2015, 2018 ve 2019 olduğu anlaşılmaktadır. Çalışma sonuçlarına göre, tescilli ilk Cİ FPHT ürünü Balıkesir Höşmerim Tatlısı (2015) iken, son Cİ FPHT ürünü ise Tekirdağ Bulama Tatlısı (24.12.2024) olduğu tespit edilmiştir. Sonuç olarak; Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara (TR4) bölgelerinin coğrafi işaretli FPHT kategorinde zengin bir ürün çeşitliliğine sahip olduğu ve bu ürünlerin ayırt edici özellikleri ayrı ayrı tablolaştırılarak ortaya konulmuştur. En çok başvuru yapan kurumlar ticaret ve sanayi odaları ve belediyeler olmuştur.

Sonuç ve Öneriler

Günümüzde giderek daha fazla önem kazanan ve dünya genelinde yaygınlaşan coğrafi işaretli ürünler ülkelerin kültürel mirası, yemek alışkanlıkları ve mutfakları hakkında zengin bilgiler sunmaktadır. Bu işaretler, sadece gıda sektörü için değil, özellikle turizm olmak üzere birçok alanda ekonomik değer yaratmada da önemli bir rol oynamaktadır. Coğrafi işaretli ürünler yerel ürünlere yasal koruma sağlayarak hem bu ürünlerin sürdürülebilirliğini güvence altına almakta hem de onları markalaştırarak değer

kazandırmaktadır. Bu şekilde tescillenmiş yerel ürünler, kırsal ve bölgesel kalkınmaya katkıda bulunurken, gastronomi turizmi tanıtımında önemli bir rol oynamaktadır. Aynı zamanda bölgenin ekonomik gücünü artırmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler ekonomiye katkı sağlama ve ülkelerin, bölgelerin kültürel mirasını korumada ve kültürel zenginlikleri aktarmada oldukça etkilidir.

Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara (TR4) bölgeleri, farklı sosyo-kültürel yapıları ve tüketim eğilimleri ile yerel gastronomik mirasın korunması ve tanıtılması açısından önemli fırsatlar sunmaktadır. Bu çalışmada, Türkiye İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflandırması kapsamında Batı Marmara ve Doğu Marmara bölümlerindeki tescilli “fırıncılık, pastacılık, hamur işleri ve tatlılar” (FPHT) kategorisindeki coğrafi işaretli ürünleri sistematik biçimde inceleyerek, bölgesel kalkınma, kültürel sürdürülebilirlik ve gastronomi turizmine yönelik özgün katkılar sunulmuştur. Özellikle Tekirdağ (TR21), Balıkesir (TR22), Bursa (TR41) ve Kocaeli (TR42) alt bölgelerine ait FPHT ürünlerinin tanımlanması ve ayırt edici niteliklerinin ortaya konması; bu ürünlerin marka değeri, kültürel miras aktarımı ve ekonomik potansiyeli açısından stratejik bir temel oluşturmaktadır. Coğrafi işaretler, yerel gastronomik mirasın korunması ve ulusal/uluslararası düzeyde tanıtılması açısından kritik bir araç olarak değerlendirilmektedir.

Literatür incelemesi, FPHT kategorisindeki coğrafi işaretli ürünlerin genellikle il düzeyinde ele alındığını göstermektedir. Marmara alt bölgelerini kapsayan sistematik bir değerlendirme olmaması, bu çalışmanın araştırma boşluğunu doldurarak literatüre metodolojik ve içerik temelli katkı sunduğunu göstermektedir.

Çalışma sonuçlarına göre çeşitli öneriler verilmiştir.

- *Yöresel Ürünlerin Teşviki ve Tescil Stratejileri Geliştirme:* Çalışma sonuçlarına göre Yalova ilinin bu kategoride bulunmadığı, Edirne, Kırklareli, Bilecik illerinin az sayıda FHPT tescilli ürünü sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu kategoride FHPT ürün grubunda tescilli ürün sayısında ürünü olmayan veya çok az sayıda olan illerin yöreye özgü tatlı, pasta, hamur işi vb. ürünlerini ön plana çıkararak çalışmalar yaparak, kamu kurumları ve üniversiteler aracılığıyla başvuru sayılarını arttırmaları gerekmektedir. Bölge temelli gastronomi festivali düzenlenerek farklı illerin coğrafi işaretli FPHT ürünlerinin tanıtımı sağlanmalı, kültürel etkileşim ve gastronomi turizmi desteklenmelidir.
- *Kültürel Kimlik, Dijital İletişim ve Tanıtım Politikalarının Geliştirilmesi:* Ürünlerin kültürel hikâyeleri, ilgili kamu portallarında yayınlanarak yerel kimlik vurgusu güçlendirilmelidir. Coğrafi işaretli ürünlerinin uluslararası düzeyde tanınırlığı için dijital pazarlama stratejileri geliştirilmelidir. Sosyal medya üzerinden bilgilendirici ve deneyim odaklı içerikler sunularak tüketici farkındalığı artırılmalıdır.
- *Veri Temelli Planlama ve Taklitçilikle Mücadele Yapılması:* İl düzeyinde yapılan kalkınma planı, stratejik plan vb. çalışmalarda farklı coğrafi işaret ürün grubu

kategorisinde içerik analizi çalışmaları ile tescil yoğunlukları belirlenmeli ve kıyaslanabilir veri üretimi teşvik edilmeli ve coğrafi işaret başvuru sayıları arttırılmalıdır. Taklitçilik risklerine karşı denetim mekanizmaları geliştirilerek kültürel mirasın sürdürülebilirliği sağlanmalıdır.

- *Ulusal Politika Genişlemesi ve Bölge Karşılaştırmaları*: Marmara bölgesi dışındaki alt bölgelerde de benzer çalışmalar yapılarak karşılaştırmalı analizler yoluyla ulusal düzeyde Cİ ürün politikaları desteklenmelidir.
- *Akademik Katkılar ve Tüketici Davranışı Araştırmaları*: Coğrafi işaretlerin bilinirliği ve tüketici davranışı üzerine akademik çalışmalar artırılarak bölgesel pazarlama stratejilerine yön verilebilir. Bilinirlik ve tüketici davranışı üzerine coğrafi işaretler ile ilgili akademik araştırmalar artırılarak bölgesel pazarlama stratejilerine yön verilebilmelidir.

Sonuç olarak, bu çalışma tescilli coğrafi işaretli FPHT ürünlerinin bölgesel kalkınma, gastronomi turizmi ve kültürel miras bağlamında çok yönlü bir değer taşıdığını göstermektedir. Coğrafi işaretli ürünler yalnızca ekonomik getirileriyle değil, aynı zamanda kültürel aidiyeti ve sürdürülebilir yerel kalkınmayı teşvik edici etkileriyle de stratejik önem taşımaktadır.

Kaynakça

- Akay, E. (2021). Kırşehir İlinin Coğrafi İşaret Almış Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 147-159.
- Akkaşoğlu, S. (2024). Türkiye’de Coğrafi İşaret Tescilli Almış İçecekler Üzerine Bir İnceleme. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (65), 285-297.
- Akturfan, M., Sormaz, Ü. ve Çiftkaya, B. (2023). Unlu Mamul Üreticilerinde Hijyen ve Sanitasyon Uygulamaları: İstanbul İli Kent Merkezi Örneği. *Türkiye Mesleki ve Sosyal Bilimler Dergisi*, (11), 12-24.
- Altunsaban, S., Yay, Ö. ve Erdem, Ö. (2016). Yöresel Mutfak Kavramına İlişkin Şeflerin Bakış Açılarının Değerlendirilmesi (Antalya Örneği). *II. Rize Turizm Sempozyumu*, 237-261.
- Avcı, M. (1997). Marmara Bölgesi Ormanlarının Tortricidae (Lep.) Faunası. *Journal of the Faculty of Forestry Istanbul University*, 47(1), 111-138.
- Bakan, R. (2021). Türk Mutfağındaki Sütü Tatlıların Değerlendirilmesi ve İnovasyonu. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Baran, Z. ve Karaca, Ş. (2021). Coğrafi İşaretin Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Önemi. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 253-263.
- Bedir, G. (2018). Geleneksel Türk Mutfağı Tarifelerinin Üç Farklı Besin Ögesi Örüntü Profili ile Değerlendirilmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Bertan, S. (2024). Denizli Gastronomi Turizminde Geleneksel Ürün Olarak Denizli Tandır Kebabı. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 469-478.
- Boğazcı, E. C. (2023). Türk Mutfak Kültüründe Helva ve Helva Gelenekleri. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 191-200.
- Can, M. ve Keskin, E. (2025). Coğrafi İşarete Sahip Gıda Ürünlerinin Menülerde Kullanım Düzeylerinin Belirlenmesi: Gaziantep İli Örneği. *Aydın Gastronomy*, 9(1), 95-117.
- Cebeci, T. (2019). Türk Mutfağına Ait Tatlıların Bölge Temelinde Analizi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Costanigro, M., Dubois, M., Gracia, A. ve Cardebat, J. M. (2025). The Information Value of Geographical Indications. *Food Policy*, 130, 102769. <https://doi.org/10.1016/j.FOODPOL.2024.102769>
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2013). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Çam, O. (2024). Tunceli İlinin Coğrafi İşaretli Ürün Potansiyeli Değerlendirmesi. *Hafıza*, 6(1), 1-19.
- Çam, O. ve Çılğınoglu, H. (2024). Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürünlerin İncelenmesi: Ağrı Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107-128.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

- BÜYÜK, Z. ve DÜLGER ALTINER, D. (2025). Tescilli Coğrafi İşaretli Fırıncılık, Pastacılık, Hamur İşleri ve Tatlı Ürünlerinin İncelenmesi: Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara (TR4) Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2): 279-305.
- Denk, E. (2021). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Açısından Coğrafi İşaretli Ürünler. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 1(1), 51-61.
- Denk, E. (2025). Türkiye’nin Uluslararası Düzeyde Tescillenen Gastronomik Ürünleri ve Ekonomik Etkileri. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(1), 398-417.
- Denk, E. ve Oğan, Y. (2025). Gastronomi ve Coğrafi İşaretlerin Sistemik Derleme Tekniğiyle İncelenmesi. *Kent Akademisi*, 18(2), 999-1023.
- Dizlek, H. ve Gül, H. (2009). Kabartma Tozları ve Unlu Mamullerde Kullanımları. *Gıda*, 34(6), 403-410.
- Doğanlı, B. (2020). Coğrafi İşaret, Markalaşma ve Kırsal Turizm İlişkileri. *İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 525-541.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), ss. 13-30.
- Ercelep, B. ve Akdemir, N. (2022). Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği. *Gastoria: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(3) (Special Issue: ICTEBS), 550-563. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1205823>
- Ertaş Sabancı, A. ve Girgin, G. K. (2023). Destinasyon Pazarlamasında Coğrafi İşaretli Ürünler; Gaziantep Örneği. *Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi E-Dergisi*, 3(2), 237-264.
- Ertaş, Y. ve Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Esen, M. K. (2022). Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye’deki Helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 283-294.
- Korkmaz, H. U. (2021). KOP Bölgesi Coğrafi İşaretlerinin İncelenmesi ve Öneriler. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 36-53.
- Köşker, H. (2022). Batı Karadeniz Bölümünün Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Tespiti ve Bunların Turistik Önemi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(1), 22-35.
- Mani-López, E., Ramírez-Corona, N. ve López-Malo A. (2023). Advances in Probiotic Incorporation Into Cereal-Based Baked Foods: Strategies, Viability, and Effects—A Review. *Applied Food Research*, 3(2), 100330.
- Mertol, H. ve Yaylacı, S. (2021). Coğrafi İşaretli Ürünler ve Gastronomik Lezzetler: Tokat Örneği. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 313-334.
- Müfettişoğlu, N., ve Köşker, H. (2025). Coğrafi İşaretlerin Yerel Gıdaları Turizm Ürününe Dönüştürmedeki Önemi: Akçakoca Örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 22(1), 230-252. <https://doi.org/10.24010/soid.1588474>
- Müfettişoğlu, N. ve Köşker, H. (2022). Karadeniz Bölgesi’ndeki Coğrafi İşaretli “Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar” Üzerine Bir Değerlendirme. *ITCC’22 I. International Tourism And Culinary Conference, Amasya-Türkiye*, Amasya Üniversitesi Yayınları.
- Olğac, İ. (2024). Batı Marmara Bölgesi (TR2)’De Nüfus ve İç Göç Hareketleri (2007-2023). *Gelecek Vizyonlar Dergisi*, 8(2), 164-182.

- BÜYÜK, Z. ve DÜLGER ALTINER, D. (2025). Tescilli Coğrafi İşaretli Fırıncılık, Pastacılık, Hamur İşleri ve Tatlı Ürünlerinin İncelenmesi: Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara (TR4) Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2): 279-305.
- Olğaç, İ. ve Doğan, M. (2024). Marmara Bölgesi'ndeki İllerin Sürdürülebilirlik Düzeylerinin Coğrafi Göstergelerle Belirlenmesi. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(2), 365-380.
- Özaydın, G. ve Karakayacı, Z. (2023). Türkiye'de Un ve Unlu Mamuller Sanayinin Mevcut Yapısı ve Gıda Sanayi İçerisindeki Yeri. *Wheat Studies*, 12(1), 1-14.
- Özen, F. ve Arslan Hendekçi, E. (2016). Türkiye'de Eğitim Denetimi Alanında 2005–2015 Yılları Arasında Yayımlanan Makale ve Tezlerin Betimsel Analizi. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 6(11), 619-650.
- Özdemir A. Türkiye'deki İBBS-1 Bölgelerinin Sağlık Hizmeti Sunum Etkinliğinin Veri Zarflama Analizi Kullanılarak Ölçülmesi. *ADYÜ Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(2):231-242.
- Özsoy, T. (2015). Coğrafi İşaretlemenin Katma Değer Oluşturmada Bir Araç Olarak Kullanımı. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 31-46.
- Rippon, M. J. (2014). What is The Geography of Geographical Indications? *Area*, 46: 154-162.
- Sartagoda, K. J. D., Tiozon, R., Jr. N. ve Sreenivasulu, N. (2024). Cereal-Based Proteins: Bridging Health, Sustainability, And Future Innovations For Food Industries. *Journal of Food Composition and Analysis*, 136, 106720.
- Saygılı, D., Demirci, H. ve Samav, U. (2020). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.
- Senarathna, S., Mel, R. ve Malalgoda, M. (2024). Utilization of Cereal-Based Protein Ingredients in Food Applications. *Journal of Cereal Science*, 116, 103867.
- Sezen Doğancılı, O. (2020). GAP Turlarında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kullanıma İlişkin İçerik Analizi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 246-258.
- Sırıklı, İ., K. ve Sefa, Ş. (2024). Turizmin Gelişiminde Gastronomi Turizmi: Mutfak Kültürü ve Oluşumu. Saygı, Y., B. ve Yılmaz G. Ed., s:9-36. Efeakademi Yayınları.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü Mudurnu Örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Tanrikulu, M. ve Doğandor, E. (2021). Coğrafi İşaretleri ve Coğrafi İşaret Potansiyeliyle Bolu İli. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 223-257.
- Tapan, İ. (2023). Malatya İlindeki Coğrafi İşaretli Ürünlerin Değerlendirmesi. *Fikriyat*, 3(1), 41-64.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (8)15.
- Ulema, Ş., Karakaş, D. ve Semint, S. (2024). Coğrafi İşaretli Pastacılık ve Fırıncılık Ürünleri: Marmara Bölgesi Örneği. *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 31(3), 573-596.
- Uygun, A. İ., Demiral, Y. M. ve Uslu, N. (2021). Antalya İlinin Coğrafi İşaret Almış Gastronomik Ürünlerinin Değerlendirilmesi. *Medya ve Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 3(2), 91-104.
- Ültay, E., Akyurt, H. ve Ültay, N. (2021). Sosyal Bilimlerde Betimsel İçerik Analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (10), 188-201.
- Yenipinar, U., Köşker, H. ve Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(2), 13-23.

BÜYÜK, Z. ve DÜLGER ALTINER, D. (2025). Tescilli Coğrafi İşaretli Fırıncılık, Pastacılık, Hamur İşleri ve Tatlı Ürünlerinin İncelenmesi: Batı Marmara (TR2) ve Doğu Marmara (TR4) Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2): 279-305.

Yılmaz, G. ve Akman, S. (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(3), 462-469.

İnternet Kaynakçası

Kalkınma Ajansı (2025). Kalkınma planlamasında bölge birimleri sınıflandırması. Kalkınma Ajansı Resmi Web Sitesi <https://ka.gov.tr/sayfalar/kalkinma-planlamasinda-istatistiki-bolge-birimleri-siniflandirmasi-24> [Erişim Tarihi: 10.03.2025].

MARUF (2019). Marmara Bölgesi. MARUF Resmi Web Sitesi <https://maruf19.marmaraurbanforum.org/marmara-bolgesi#:~:text=Marmara%20B%C3%B6lgesi%2C%20T%C3%BCrkiye'nin%20kuzeybat%C4%B1s%C4%B1nda,Kocaeli%20ve%20Yalova%20illerinden%20olu%C5%9Fmaktad%C4%B1r> [Erişim Tarihi: 10.03.2025].

Milli Eğitim Bakanlığı (2018). MEĞEP. Milli Eğitim Bakanlığı Resmi Web Sitesi <http://www.megep.meb.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 10.03.2025].

TDK (2025). Türk Dil Kurumu Resmi Web Sitesi. <https://sozluk.gov.tr/>

TÜİK (2025). Bölgesel istatistikleri. Türkiye İstatistik Kurumu Resmi Web Sitesi. <https://biruni.tuik.gov.tr/bolgeselistatistik/degiskenlerUzerindenSorgula.do#> [Erişim Tarihi: 06.03.2025].

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). Coğrafi işaretli ürünler. Türk Patent ve Marka Kurumu Resmi Web Sitesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> [Erişim Tarihi: 24.07.2025].

Uzman (2016). Pastacılık ürünleri ve unlu mamuller. <http://uzmanlab.com/tr/sektorel-3/gida-28/pastacilik-urunleri-ve-unlu-mamuller/> [Erişim Tarihi: 06.03.2025].