

Safranbolu Simidi: Karabük Gastronomisinin Coğrafi İşaret Alma Potansiyeli Olan Ürünü

Nadire Nur ALTINOK¹

Ümit SORMAZ²

Öz

Coğrafi işaret sistemi, ürünlerin kökeninin ve özelliklerinin belirli bir bölgeyle olan ilişkisini hukuki olarak güvence altına almakta ve üreticilerin ürettikleri ürünlerin ekonomik değerini artırırken, tüketicilere de kalite ve özgünlük güvencesi sunmaktadır. Son yıllarda, turizm sektörü açısından destinasyon pazarlama unsuru olarak kullanılan bu sistem üzerine, özellikle gastronomik ürünlerin coğrafi işaret alması için çalışmalar yapılmaktadır. Karabük ve Safranbolu ilçesi, sahip olduğu özgün mutfak kültürü ve yöresel ürün çeşitliliği ile bu bağlamda önemli bir potansiyel barındırmaktadır. Safranbolu simidi hem yöresel kültürel değerleri yansıtan hem de coğrafi işaret tescili açısından incelenmeye değer bir ürün olarak öne çıkmaktadır. Bu çalışma, Karabük iline ait gastronomik ürünlerden coğrafi işaret alma potansiyeli olan Safranbolu simidinin özelliklerinin ön plana çıkarılması, klasik tarifinin yazılı kaynaklara geçmesi ile unutulmasının önlenmesi ve sürdürülebilir turizm kapsamında tanıtımının yapılması, yerel yönetimlerin ilgisinin çekilmesini sağlayarak coğrafi işaret alması için gerekli çalışmaların başlatılması amacıyla yürütülmüş bir derleme çalışmasıdır. Çalışma kapsamında, Safranbolu simidinin tarihsel, kültürel ve üretim özellikleri bağlamında değerlendirilmesini hedeflenmiştir. Böylece, yerel gastronomik mirasın korunması ve tescil sürecine ilişkin farkındalığın artırılması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Gastronomi, Sürdürülebilirlik, Coğrafi İşaret, Safranbolu simidi.

Safranbolu Simit: A Potential Geographical Indication Product of Karabük Gastronomy

Abstract

The geographical indication system legally secures the relationship between a product's origin and its distinctive characteristics associated with a specific region. While enhancing the economic value of the products for producers, it also provides consumers with assurance of quality and authenticity. In recent years, this system has also been utilized as an element of destination marketing in the tourism sector, and various efforts have been made to obtain geographical indication status particularly for gastronomic products. Karabük and its district Safranbolu possess significant potential in this regard due to their unique culinary culture and variety of local products. Safranbolu simit stands out as a product that reflects local cultural values and deserves to be examined in terms of its potential for geographical indication registration. This study is a review conducted with the aim of highlighting the characteristics of Safranbolu simit, one of the

Atif için: / Please Cite As:

Altınok, N. N. ve Sormaz, Ü. (2025). Safranbolu Simidi: Karabük gastronomisinin coğrafi işaret alma potansiyeli olan ürünü. *Journal of Turkic Civilization Studies*, 6(2), 365-375.

Geliş Tarihi / Received Date: 10.11.2025

Kabul Tarihi / Accepted Date: 04.12.2025

¹ Dr. Öğrencisi, Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, nadirenuraltinok@karabuk.edu.tr



ORCID: 0009-0001-1599-4461

² Prof. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya/Türkiye, usormaz@erbakan.edu.tr & Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Bişkek/Kırgızistan, umit.sormaz@manas.edu.kg



ORCID: 0000-0001-7514-1500

gastronomic products of Karabük with potential for geographical indication, documenting its traditional recipe to prevent it from being forgotten, promoting it within the framework of sustainable tourism, and attracting the attention of local authorities to initiate the necessary processes for its registration. Within the scope of the study, Safranbolu simit is evaluated in terms of its historical, cultural, and production-related features. Thus, it is expected to contribute to the preservation of local gastronomic heritage and to raise awareness regarding the geographical indication registration process.

Key Words: Tourism, Gastronomy, Sustainability, Geographical indication, Safranbolu simit.

GİRİŞ

Coğrafi işaret sistemi, bir ürün ile menşe bölgesi arasındaki bağlantıyı belgeleyen yasal bir araç işlevi görmektedir. Bu sayede, ürünün belirli bir coğrafi bölgeye özgü özelliklerinin gerçekliğini güvence altına alırken, aynı zamanda üreticilerin ekonomik değerini artırır ve tüketicilere kalite ve gerçek menşe güvencesi sunar (Pamukçu vd., 2021). Son yıllarda, bu sistemin önemi tarımsal ve endüstriyel ürünlerin ötesine geçmiş, destinasyon markalaşmasında ve gastronomi turizminin geliştirilmesinde stratejik araçlar olarak giderek daha fazla kabul görmektedirler (Ahmad vd., 2021; Arion, 2024).

Yerel yemek kültürünü ve bölgeye özgü yerel mutfak ürünlerini deneyimleme motivasyonu ile seyahat etmek amacı ile hareket eden gastronomi turizmi, gezginlerin yerel kültür ve mirasa gömülü özgün deneyimler aramasıyla önem kazanmıştır (Pamukçu vd., 2021). Bu bağlamda, geleneksel ve yerel ürünlerin coğrafi işaret sistemi kapsamında tescili, somut olmayan kültürel mirasın korunması, bölgesel kimliğin güçlendirilmesi ve kırsal ve turizme dayalı ekonomik kalkınmanın desteklenmesi için hayati bir araç haline gelmektedir (Denk, 2024). Örneğin, Türkiye'de yapılan araştırmalar, coğrafi işaret tescilli ürünlerin gastronomi turizminin gelişimine önemli ölçüde katkıda bulunduğunu ve yerel ürünlerin destinasyon çekiciliği üzerinde yüksek bir etki oranına sahip olduğunu ortaya koymaktadır (Pamukçu vd., 2021). "Simit" olarak bilinen yöresel kavrulmuş susamla kaplı, gevrek dokulu ve taş fırında pişirilerek özgün aromasını kazanan geleneksel bir unlu mamul öne çıkmaktadır. Safranbolu simidi hem özgün kültürel değerlerini hem de kendine özgü üretim geleneklerini yansıtarak, coğrafi işaret statüsü için mükemmel bir aday olarak ortaya çıkmaktadır. Karabük ili için coğrafi işaret alma potansiyelindeki ürünler üzerine yürütülen çalışma bu alanda yapılan ender çalışmalardan biri olmaktadır (Yurt ve Dinvar, 2024). Ancak, bu konuda yürütülen araştırmalar yetersiz olduğundan bu çalışma literatürdeki bu boşluğu dolduracaktır.

Çalışma, üç amacı olan bir derleme çalışmasıdır:

1. Safranbolu simidinin potansiyel bir coğrafi işaret ürünü olarak tarihi, kültürel ve üretimle ilgili özelliklerini vurgulamak,
2. Geleneksel tarifini ve üretim yöntemini yazılı kayıtlara geçirerek modernleşen bir ortamda kaybolmasını önlemek
3. Sürdürülebilir turizm çerçevelerinde tanınırlığını artırarak yerel yetkililerin dikkatini çekmek ve coğrafi işaret tesciline yönelik gerekli adımları başlatmak.

Bu çalışma, sürdürülebilir turizm kapsamında yerel gastronomi mirasının korunmasına katkıda bulunmayı ve gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescil sürecinin destinasyon ve bölgesel kalkınma için bir araç olarak farkındalığı artırmayı amaçlamaktadır.

LİTERATÜR TARAMA

Coğrafi İşaret Kavramı, Önemi ve Uygulamaları

Coğrafi işaret kavramı, üretim yeriyle ünü veya niteliği arasında doğrudan bir bağ bulunan ürünlerin korunmasını hedefleyen bir sistemdir. Bu kapsamda, yöreye özgü nitelikler taşıyan ve tanınırlığı bulundukları coğrafyadan kaynaklanan ürünler, taklitlerin önlenmesi ve ekonomik değerlerinin korunması amacıyla yasal tescil mekanizmalarıyla güvence altına alınmaktadır (Denk ve Bilici, 2021). Son yıllarda küreselleşmenin etkisiyle dünya ticaretinde ürün çeşitliliği önemli ölçüde artmış, yüksek kâr elde etme isteği ise geleneksel gıdaların yerini içeriği değiştirilmiş veya genetik olarak müdahale edilmiş ürünlerin almasına neden olmuştur. Bu durum, çeşitli sağlık sorunlarının

ortaya çıkmasına yol açmış; gıda güvenilirliği kavramı hem üreticiler hem de tüketiciler açısından daha da önemli hâle gelmiştir. Buna paralel olarak, toplumda yerel ve doğal ürünlere yönelik ilgi belirgin biçimde artmıştır. Bu eğilim, yerel üretimin sürdürülebilirliği ve geleneksel bilgi birikiminin korunması açısından coğrafi işaretli ürünlerin önemini daha görünür hâle getirmiştir (Doğanlı, 2020). Yerel ve doğal ürünlere yönelik artan ilgi, yalnızca tüketici tercihlerini değil, aynı zamanda yerel ekonomilerin sürdürülebilirliğini de etkilemektedir. Bu bağlamda, coğrafi işaretler yerel tarım faaliyetlerini teşvik ederek üretimin yapıldığı bölgenin tanıtımına katkı sağlamakta; yerel değerlerin ve geleneksel bilgi birikiminin korunmasına aracılık etmektedir. Niteliği, ünü veya belirli özellikleri itibarıyla köken aldığı yöreye özdeşleşen ürünleri tanımlayan coğrafi işaretlerin tescili ise iki farklı biçimde gerçekleştirilmektedir (Saygılı vd., 2020).

Menşe Adı

Coğrafi işaretlerin türlerinden biri olan menşe adı, bir ürünün tüm niteliklerinin üretildiği belirli bir coğrafi alanla doğrudan ilişkili olduğu durumlarda kullanılmaktadır. Bu tür ürünler, ait oldukları bölgenin doğal koşulları ve insan faktörlerinin etkisiyle şekillenen özgün özellikler taşır. Ürünün belirli bir yöreye özgü olması, başka bir bölgede aynı niteliklerle üretilmemesi ya da temininin mümkün olmaması, menşe adıyla tescil edilmesini sağlamaktadır. (34, 6769 Sayılı SMK – Madde, 2022). Başka bir ifadeyle, menşe adı; tüm karakteristik özelliklerini üretildiği coğrafyadan alan, o yöre dışında benzeri üretilmeyen ürünleri tanımlamak için kullanılmaktadır (Sarıtaş, 2023). Menşe adıyla koruma altına alınan bir ürünün, kalitesi veya ayırt edici özelliklerinin esasen üretildiği coğrafi bölgeden kaynaklanması gerekmektedir. Bu durum, ürünün hammaddesinin belirlenen coğrafi sınırlar içinde yetişmesi ve üretim sürecinin de aynı bölge içerisinde gerçekleşmesi anlamına gelir. Bununla birlikte, bazı istisnai durumlarda ürün adında doğrudan yer ismine yer verilmeksizin de menşe adı tescili yapılabilmektedir (Arslan, 2022).

Mahreç İşareti

Coğrafi işaret türlerinden biri olan mahreç işareti, bir ürünün belirli bir niteliği, ünü veya diğer özelliklerinin tanımlanmış bir coğrafi bölgeyle doğrudan bağlantılı olduğu durumlarda kullanılmaktadır. Bu işaret kapsamında, üretim, işleme ya da diğer süreçlerden en az birinin söz konusu bölgede gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Mahreç işareti taşıyan ürünler, temel niteliklerini üretildikleri bölgenin doğal, kültürel veya beşerî koşullarından almakta; ancak üretim sürecinin bazı aşamaları farklı bölgelerde yapılabilmektedir (Tekelioğlu, 2019). Ürünün özgün karakterinin, coğrafi kökeniyle ilişkisinin korunması ise bu işaretin en önemli koşuludur. Türkiye’de mahreç işaretiyle tescillenmiş ürünler arasında Afyon sucuğu, Ezine peyniri, Aydın inciri, İnegöl köftesi, Çorum leblebisi, Kars kaşarı, Kastamonu pastırması ve Giresun fındığı gibi örnekler yer almaktadır (Demirci ve Bozkurt, 2024).

Coğrafi işaretli ürünler, yalnızca kültürel mirasın korunmasına değil, aynı zamanda yerel ekonomilerin güçlenmesine de katkı sağlamaktadır. Bu ürünler, kırsal kalkınma süreçlerini destekleyerek üreticilerin yerel ürünlerini tanıtmasına, markalaştırmaya ve daha geniş pazarlara ulaşmasına olanak tanımaktadır. Ayrıca sürdürülebilir turizmin gelişimine katkı sunarak kırsal bölgelerde ekonomik canlılık yaratmakta ve istihdam olanaklarını artırmaktadır. Bu yönüyle coğrafi işaretli ürünler hem ekonomik büyümeyi teşvik eden hem de sürdürülebilir kalkınma hedeflerini destekleyen önemli bir araç niteliği taşımaktadır (Tapan, 2023).

Coğrafi işaretli ürünler yalnızca bölgeye özgü özellikleri nedeniyle değil, aynı zamanda üretildikleri alanların ekonomik ve sosyo-kültürel gelişimine katkıları nedeniyle de önemlidir (Zografos, 2008; Crescenzi vd., 2022). Bu ürünler kırsal üreticilerin görünürlüğünü artırarak, ürünlerinin tanıtımını, markalaşmasını ve daha geniş pazarlara erişimini kolaylaştırır (ONUCED, 2015). Örneğin, Safranbolu lokumu, geleneksel üretim tekniklerini Safranbolu'nun tarihi ve kültürel kimliğiyle birleştirerek bölgesel ekonomiye katkıda bulunur ve böylece yerel istihdamı ve sürdürülebilir kalkınmayı destekler (Pamukçu vd., 2021). Dahası, coğrafi işaretli ürünler kırsal turizmi canlandırır, sürdürülebilir turizm çerçevesinde ekonomik canlılığı korurken kültürel mirasın korunmasını teşvik eder (Ilbery ve Maye, 2005).

Coğrafi işaretlerin ekonomik ve kültürel katkılarının yanı sıra, tüketici davranışları üzerinde de belirleyici bir etkisi bulunmaktadır. Bu işaretler, ürünün kaynağı ve kalitesi hakkında güvenilir bilgi sunarak tüketicilerin bilgi arama sürecinde harcadıkları zamanı ve maliyeti azaltmaktadır. Aynı zamanda coğrafi işaret, tüketicide güven duygusu yaratarak satın alma kararını kolaylaştırmakta ve tüketim tercihlerini yönlendirmektedir. Günümüzde bireyler, sağlıklı, çevreye duyarlı ve yöresine özgü nitelik taşıyan ürünlere daha fazla yönelmekte; coğrafi işaretli ürünler de bu beklentileri karşılayan güvence unsurları olarak öne çıkmaktadır. Bu durum, tüketicilerin yanıltıcı bilgilendirmelerden korunmasını sağlarken hem ürünün özgünlüğünü hem de tüketici sağlığını güvence altına almaktadır (İçli ve Anıl, 2022).

Safranbolu ve Mutfak Kültürü

Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Safranbolu, Karabük ilinin dikkat çekici bir ilçesidir ve Osmanlı dönemi şehir planlaması ve mimarisinin olağanüstü bir örneğini sunar. 11. yüzyıldan itibaren önemli bir kervan durağı olarak hizmet veren ilçe, olağanüstü evrensel değeri nedeniyle 1994 yılında UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne alınmıştır. Dar Arnavut kaldırımlı sokakları, geleneksel evleri, camileri, hamamları ve köprüleriyle tipik Osmanlı yerleşim planlarının bozulmamış örneklerini yüzyıllar boyunca sosyo-ekonomik gelişimini yansıtacak şekilde korumaktadır (UNESCO, 2025). Adını bölgede tarihi boyunca yetiştirilen ve hala kasabanın nadir ve değerli bir baharatla olan bağına çağrıştıran safran çiçeğinden (*Crocus Sativus*) almaktadır (AAT, 2025). Günümüzde, dik yamaçlara kurulmuş ahşap karkaslı evlerin yoğun olduğu Safranbolu, kıvrımlı yolları ve korunmuş el sanatları gelenekleriyle adeta bir açık hava müzesi görünümündedir. Bu özelliğinden dolayı "Koruma Başkenti" gibi lakaplar almış ve dünyanın en iyi korunmuş tarihi kentleri arasında yer almıştır (VK, 2025). Coğrafi işaretli ürünlerle ilgili olarak Safranbolu, yalnızca mimari mirasıyla değil, aynı zamanda geleneksel üretim kültürüyle de öne çıkıyor; bu da onu yer, ürün ve miras arasındaki etkileşimi incelemek için ideal bir başlangıç noktası haline getirmektedir (Resim 1).



Resim 1. Safranbolu Haritası (Şahin ve Dinçer, 2024)

Safranbolu'da Coğrafi İşaretli Ürünlerin Genel Durumu

Safranbolu incelendiğinde, kentin geleneksel yapısını günümüze kadar büyük ölçüde koruduğu ve sınırlı ama değerli malzemelerle zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir. Safranbolu mutfağı, tarih boyunca iki farklı kültürel mirası harmanlamış; bir yandan 10. yüzyıldan itibaren kenti şekillendiren Türkmenlerin özgün tatlarını, diğer yandan Anadolu'nun çeşitli yerel halk mutfaklarının lezzetlerini bir arada sunmaktadır. Bu kültürel çeşitlilik, Safranbolu mutfağını benzersiz kılmakta ve her bir yemek aracılığıyla hem tarih hem de coğrafyanın izlerini yansıtmaktadır (Yurt ve Dinvar, 2024). Safranbolu, adını birçok geleneksel tatlıda ve yiyecekte kullanılan safran bitkisinden almakta olup hem yöre halkına hem de ziyaretçilere sunabileceği zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Yerel bitki ve malzemeler, özgün yöresel yemekler, tarihi mutfak yapıları ile

Safranbolu Kahve Müzesi gibi yiyecek ve içecek temalı müzeler, kente benzersiz bir gastronomik kimlik kazandırmakta ve kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamaktadır (Zararsız vd., 2024). Bu kapsamda, Safranbolu'nun zengin mutfak kültürü içinde öne çıkan ve yöresel kimliğiyle özdeşleşmiş ürünlerden biri olan Safranbolu simidi hem bölgeyi temsil eden bir kültürel değer olarak hem de coğrafi işaret tesciline uygun potansiyel taşıması açısından incelenmeye değerdir.

Yerel kültürlerin karakteristik özelliklerini en açık biçimde yansıtan unsurlardan biri, şüphesiz yöresel mutfaklardır. Bu bağlamda Safranbolu mutfağı Anadolu'nun diğer mutfaklarıyla karşılaştırıldığında çeşitlilik açısından sınırlı olmakla birlikte, özgün lezzetleri ve tatlarıyla dikkat çekmekte ve bölgesel gastronomik kimliğiyle öne çıkmaktadır (Özmen ve Eren, 2020). Karabük iline ait coğrafi işaret tescilli bulunan toplamda 7 gastronomik ürün tespit edilmiş olup bunlardan 3'ü bitki kökenli, 2'si tatlı ürün, 1'i yöresel yemek ve 1'i hamur işi olduğu anlaşılmaktadır. Coğrafi işaretli gastronomik ürünler Tablo 1 'de sunulmuştur (TPMK, 2025).

Tablo 1. Karabük İline Ait Tescilli Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Şehir	Coğrafi İşaretin Adı/ Geleneksel Ürünün Adı	Tescil Tarihi	Türü
Karabük	Eflani Hindi Bandırması	2017	Menşe Adı
Karabük	Safranbolu Kıtırı	2020	Mahreç İşareti
Karabük	Safranbolu Lokumu	2014	Mahreç İşareti
Karabük	Safranbolu Maniye Domatesi	2022	Menşe Adı
Karabük	Safranbolu Safranı	2011	Menşe Adı
Karabük	Safranbolu Çavuş Üzümlü	2022	Menşe Adı
Karabük	Yenice Ihlamur Balı	2023	Menşe Adı

Safranbolu Simidi

Bölgede "tel simit" olarak da bilinen Safranbolu simidi, gevrek dokusu, altın sarısı rengi ve uzun süre tazeliğini koruyabilme özelliği ile tanınmaktadır. Üretim aşamasında hamurun el ile inceltilmesi ve halka biçiminde kıvrılması, simidin el emeğine dayalı özgün karakterini oluşturur. Bu üretim tarzı, usta-çırak ilişkisiyle kuşaktan kuşağa aktarıldığı için, ürün somut olmayan kültürel miras niteliği taşımaktadır (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014) (Resim 2).



Resim 2. Safranbolu Simiti (Yazarlar tarafından çekilmiştir)

Türkiye'nin geleneksel sokak gıdası olarak simit, hem beslenme hem de sosyal kültürün parçası olmuştur; bu durum, 'gastronomik kimlik' kavramı bağlamında değerlendirilebilir. Özbay (2020) simidi ulusal/uluslararası gastronomik kimlik unsuru olarak incelerken, Başlar vd. (2023) simidin tarihçesi, üretim metotları ve toplum içindeki yerine dair kapsamlı bir değerlendirme sunmuştur. Safranbolu özelinde ise, yerel üreticiler ve gastronomi turizmi aktörleriyle yapılan nitel araştırmalar,

yöresel yiyeceklerin turist çekimine ve yerel kimliğin pekişmesine katkısını ortaya koymaktadır (Özmen ve Eren, 2020). Ayrıca, Safranbolu'nun somut ve soyut kültürel mirası üzerine yapılan çalışmalar, kentin yalnızca kentsel-mimari bağlamda değil, aynı zamanda gastronomik ve toplumsal yaşam bağlamında da bir kimlik mekânı olduğunu göstermektedir (Kaya ve Kurt, 2010).

Safranbolu simidinin ekonomik potansiyeli de dikkate değerdir. Safranbolu'nun UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer almasıyla artan turizm faaliyetleri, yöresel ürünlere olan ilgiyi artırmıştır. Yerli ve yabancı turistlerin artan talebi, Safranbolu simidinin tanınırlığını yükseltmekte ve coğrafi işaret tescilinin bölgesel kalkınma açısından önemini güçlendirmektedir (UNESCO, 2025).

Coğrafi işaretli ürünler birlikte değerlendirildiğinde, Safranbolu simidinin Türk Patent ve Marka Kurumu'nun belirlediği coğrafi işaret kriterlerinin büyük kısmını karşıladığı görülmektedir (TPMK, 2025). Ürünün belirli bir coğrafi alana özgü üretim biçimine sahip olması, tarihsel geçmişinin belgelenebilir nitelikte bulunması, yöresel hammaddelerle üretilmesi ve geleneksel bilgiye dayanması bu potansiyeli güçlendiren unsurlardır. Bununla birlikte, ürünün tescil sürecine yönelik bilimsel dökümantasyonun artırılması da üretim standartlarının kayıt altına alınması ve üreticilerin örgütlenmesi gibi adımların atılması Safranbolu simidinin coğrafi işaret sürecini hızlandıracaktır. Sonuç olarak, Safranbolu simidi hem otantik üretim biçimi hem de kültürel sürekliliği ile coğrafi işaret alma potansiyeli yüksek bir gastronomik değer olarak öne çıkmaktadır. Ürünün tescillenmesi, sadece Safranbolu mutfak kültürünün korunmasına değil, aynı zamanda Karabük gastronomisinin markalaşmasına da katkı sağlayacaktır.

Turizm İşletmelerinde Safranbolu Simidi

Safranbolu simidi, bölgenin tarihî, kültürel ve gastronomik mirasının önemli bir temsilcisi olarak Karabük ve çevresindeki turizm işletmelerinde giderek artan bir görünürlüğe sahiptir. Geleneksel üretim yöntemleriyle hazırlanan, taş fırında pişirilen ve bol susamla kaplanan bu ürün, yalnızca bir yiyecek olarak değil, aynı zamanda Safranbolu'nun kimlikel bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Özellikle Safranbolu'nun UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne alınmasının ardından, bölge turizmi kültürel mirasın korunması ve tanıtımı ekseninde şekillenmiştir. Bu süreçte gastronomik değerlerin önemi belirgin biçimde artmıştır (Yurt ve Dinvar, 2024).

Bölgedeki turizm işletmeleri, yöresel gastronomik ürünlerin tanıtımını güçlendirmek amacıyla Safranbolu simidini kahvaltı menülerinde, geleneksel sunumlarda ve butik otel konseptlerinde öne çıkarmaktadır. Bazı yerel işletmeler, simidi yalnızca bir kahvaltı unsuru olarak sunmakla kalmayıp, ziyaretçilere ürünün tarihçesi, üretim süreci ve kültürel kökeni hakkında bilgi vererek deneyimi derinleştirmektedir. Bu yaklaşım, yerel yiyeceklerin turistlere kültürel bir anlatı ile birlikte sunulmasının, gastronomi turizmi alanında sıklıkla vurgulanan “otantiklik” ve “otantik deneyim” kavramlarıyla doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir (Cohen, 1988; MacCannell, 1973; Sims, 2009). Literatüre göre yerel ürünlerin kültürel bağlamıyla birlikte sunulması, turistlerin destinasyon kimliğini daha güçlü algılamasına ve deneyimi “gerçek” olarak tanımlamasına katkı sağlamaktadır (Ellis vd., 2018). Bu nedenle Safranbolu simidinin gastronomik bir unsurdan öte, destinasyonun kültürel hikâyesini yansıtan bir miras ögesi olarak konumlandığı söylenebilir.

Safranbolu simidinin turizm işletmelerinde kullanımının yaygınlaşması, yalnızca yöresel lezzetlerin tanıtımını güçlendirmekle kalmayıp, aynı zamanda yerel üreticilerin ekonomik döngüye daha etkin katılımını da desteklemektedir. Bu durum, ürünün coğrafi işaret tescili sürecine yönelik farkındalığın artmasına katkı sağlamakta ve yerel üretim pratiklerinin korunmasını teşvik etmektedir. Literatürde coğrafi işaretli ürünlerin turizm destinasyonlarıyla bütünleşmesinin bölgesel marka değerini yükselttiği, yerel ekonomiyi canlandırdığı ve sürdürülebilir kalkınmayı desteklediği sıklıkla vurgulanmaktadır (Belletti vd., 2017; Tregear vd., 2007). Bu bağlamda Safranbolu simidi, yerel bir gastronomik unsurun turistik çekiciliğe dönüşümünü ortaya koyan örnek bir ürün olarak hem gastronomi turizmi hem de kültürel ekonomi literatüründe “yerel ürünlerin turistik değer kazanımı” olgusunu somutlaştırmaktadır (Bowen ve Zapata, 2009).

Turistlerin destinasyon tercihlerini etkileyen temel unsurlardan biri, yerel mutfak kültürünü deneyimleme isteğidir. Nitekim gastronomik öğelerin turistik deneyime dâhil edilmesi, hem

destinasyonun çekiciliğini artırmakta hem de kültürel sürdürülebilirliğe katkı sunmaktadır (Henderson, 2009; Kivela ve Crotts, 2006). Bu bağlamda, Safranbolu simidinin turizm işletmeleri aracılığıyla tanıtılması yalnızca ekonomik bir uygulama değil; aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması sürecinin önemli bir parçasıdır. Ürün, bu yönüyle hem somut olmayan kültürel mirasın yaşatılmasına katkı sağlamakta hem de bölgenin gastronomi kimliğinin güçlendirilmesine hizmet etmektedir. Böylece Safranbolu simidi, yerel kültürün temsil gücünü artıran ve destinasyonun özgün gastronomik kimliğini destekleyen bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla, Safranbolu simidi turizm işletmelerinde sadece bir menü unsuru olarak değil aynı zamanda yerel kimliği yansıtan, kültürel mirası yaşatan ve bölgenin gastronomik tanıtımına katkıda bulunan bir simgesel değer olarak kabul edilmektedir. Bu çerçevede, ürünün coğrafi işaret tescilinin desteklenmesi ve turizm stratejilerine entegrasyonu hem yerel kalkınma hem de ulusal gastronomi markalaşması açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır (Yurt ve Dinvar, 2024).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışma, Karabük gastronomisinin özgün bir unsuru olan Safranbolu simidinin coğrafi işaret alma potansiyelini değerlendirmeyi amaçlayan bir derleme çalışmasıdır. Çalışma ile, Safranbolu simidinin yalnızca yöresel bir lezzet olmanın ötesinde, kültürel mirasın korunması, yerel kimliğin sürdürülebilirliği ve bölgesel kalkınmanın desteklenmesi açısından stratejik bir öneme sahip olduğunu göstermektedir. Ürünün üretim sürecinde kullanılan teknikler, yöresel malzemelerin özgünlüğü ve el emeği ile şekillenen ustalık bilgisi, simidi coğrafi işaret tesciline uygun bir gastronomik değer hâline getirmektedir.

Safranbolu simidinin coğrafi işaretle tescillenmesi yalnızca yasal bir koruma sağlamayacak, aynı zamanda yerel üreticilerin ekonomik gelirini artıracak ve turistik faaliyetlerin çeşitlenmesine katkı sunacak ve Karabük'ün gastronomik markalaşma sürecini hızlandıracaktır. Bu doğrultuda, ürünün belgelendirilmesi, üretim standartlarının belirlenmesi ve yerel paydaşlar arasında iş birliği oluşturulması büyük önem taşımaktadır. Özellikle, Karabük Valiliği ve Karabük Belediyesi başta olmak üzere Safranbolu Belediyesi, Karabük Ticaret ve Sanayi Odası, Karabük Üniversitesi ve Karabük ile Safranbolu'da faaliyet gösteren diğer sivil toplum örgütlerinin ortak çalışmaları tescil sürecinin hem bilimsel hem de yönetsel açıdan güçlenmesini sağlayacaktır. Ayrıca, Safranbolu simidi bölgenin tanıtım ve pazarlamasına da katkı sağlayarak bölge turizmiyle bütünleşecek ve yerel festivaller, gastronomi rotaları ve yöresel kahvaltı menüleri aracılığıyla bölgenin daha görünür hâle gelmesine turizm potansiyelinin artmasına destek verebilecektir.

Bu kapsamda; ürünün kültürel kimliğini koruyabilmek için geleneksel yapım tekniklerinin gelecek kuşaklara aktarılması, eğitim kurumları ve mesleki kurslarla desteklenmelidir. Bunun yanı sıra, gastronomik mirasın sürdürülebilirliği adına, Safranbolu simidi üzerine yapılacak yeni akademik araştırmaların (örneğin; tüketici algısı, duyu analizi veya pazarlama stratejileri konularında) artırılması önerilmektedir.

Sonuç olarak, Safranbolu simidi hem tarihsel kökleri hem de üretim biçimindeki yöresel özgünlüğüyle Karabük'ün coğrafi işaret potansiyeli en yüksek ürünlerinden biridir. Bu potansiyelin doğru planlama, bilimsel araştırma ve yerel dayanışma ile desteklenmesi, yalnızca bir gastronomik ürünün tesciliyle sınırlı kalmayıp bölgenin kültürel kimliğine ve ekonomik kalkınmasına uzun vadeli katkılar sağlayacaktır. Bölgedeki yerel yönetimler, sivil toplum örgütleri ve eğitim kurumlarının Safranbolu simidi özelinde coğrafi işaret alabilmesi için yetkili kuruma başvuruda bulunmaları ve akademik çalışmaların devam etmesi önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Ahmad, A., Jamaludin, A., Zuraimi, N.S.M. ve Valeri, M. (2021). Visit intention and destination image in post-Covid-19 crisis recovery. *Current Issues in Tourism*, 24(17), 2392-2397. <https://doi.org/10.1080/13683500.2020.1842342>

- AAT (2025). Safranbolu, Karabük. All About Türkiye. Erişim Adresi: <https://www.allaboutturkiye.com/listing/safranbolu-karabuk/?utm>
- Arion, O. V. (2024). Geographical indications and traditional products as the basis of enogastronomic tourism: Significance for the development of rural communities (on the example of Italy). *Journal of Geology, Geography and Geoecology*, 33(1), 3-13. <https://doi.org/10.15421/112401>
- Arslan, F. (2022). Gastronomi ve turizm alanında coğrafi işaret konulu çalışmaların bibliyometrik analizi. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1544-1556. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1115>
- Baslar, M., Ozcelik, G. N. ve Kiziltepe, E. (2023). A comprehensive review on simit, a Turkish traditional food. *International Journal of Gastronomy Research*, 2(1), 19-30.
- Belletti, G., Marescotti, A. ve Touzard, J.-M. (2017). Geographical indications, public goods, and sustainable development: The roles of actors' strategies and public policies. *World Development*, 98, 45-57.
- Bowen, S. ve Zapata, A. V. (2009). Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. *Journal of Rural Studies*, 25(1), 108-119.
- Cohen, E. (1988). Authenticity and commoditization in tourism. *Annals of Tourism Research*, 15(3), 371-386.
- Crescenzi, R., De Filippis, F., Giua, M. ve Vaquero-Piñeiro, C. (2022). Geographical Indications and local development: the strength of territorial embeddedness. *Regional Studies*, 56(3), 381-393. DOI: 10.1080/00343404.2021.1946499
- Demirci, L. ve Bozkurt, A. G. (2024). Ardahan ilinin coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Alpha Journal of Engineering and Applied Sciences*, 2(3), 43-56. <https://doi.org/10.70988/ajeas.1511931>
- Denk, E. ve Bilici, N. S. (2021). Erzurum ilinin coğrafi işaret (CI) almış ürünlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 102-122. <https://doi.org/10.32958/gastoria.891744>
- Denk, E. (2024). Challenges and opportunities in geographical indication registered gastronomic products: Erzurum Rosette. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8, 1460663. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1460663>
- Doğanlı, B. (2020). Geographical indication, branding and rural tourism relations. *İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 525-541.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S. ve Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250-263.
- Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- Ilbery, B. ve Maye, D. (2005). Alternative (shorter) food supply chains and specialist livestock products in the Scottish-English borders. *Environment and Planning A*, 37(5), 823-844. <https://doi.org/10.1068/a3717>
- İçli, G. E. ve Anıl, N. K. (2022). Coğrafi işaretler ve Kırklareli beyaz peyniri. *Balkan & Near Eastern Journal of Social Sciences (BNEJSS)*, 8(4), 101-107.
- Kaya, H. ve Kurt, H. (2011). Contribution of concrete cultural constituents to the tourism potential of Safranbolu. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 19, 225-230.
- Kivela, J. ve Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- MacCannell, D. (1973). Staged authenticity: Arrangements of social space in tourist settings. *American Journal of Sociology*, 79(3), 589-603.
- ONUCED (2015). Branding strategies using Geographical Indications can help farmers in the poorest countries. ONU Commerce et Developpement. Erişim Adresi: <https://unctad.org/fr/node/1168?utm>
- Özbay, G. (2020). Ulusal ve uluslararası platformda gastronomik kimlik unsuru olarak simit. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 670-683.
- Özgüdenli, O. ve Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 43-72.
- Özmen, N. ve Eren, M. (2020). Safranbolu'da gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik bir araştırma. *Econder International Academic Journal*, 4(1), 142-168. <https://doi.org/10.35342/econder.698626>

- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S. ve Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692. <https://doi.org/10.3390/su13126692>
- Sarıtaş, S. (2023). Coğrafi işaretleri açısından Balıkesir ili üzerine bir değerlendirme. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (19), 308-325. <https://doi.org/10.46250/kulturder.1363899>
- Saygılı, D., Demirci, H. ve Samav, U. (2020). Coğrafi işaretli Türkiye peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Şahin, R. ve Dinçer, A. E. (2024). Evaluating the Design Principles of Traditional Safranbolu Houses. *Buildings*, 14(8), 2553. <https://doi.org/10.3390/buildings14082553>
- Tapan, İ. (2023). Malatya ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin değerlendirmesi. *Fikriyat*, 3(1), 41-64.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G. ve Marescotti, A. (2007). Regional foods and rural development: The Role of geographical indications. *Sociologia Ruralis*, 47(2), 93-113.
- TPMK (2025). Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri, Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/>
- UNESCO (2025). City of Safranbolu. UNESCO World Heritage Convention. Erişim Adresi: <https://whc.unesco.org/en/list/614/?utm>
- VK (2025). Why Karabük in tourism. Visit Karabük. Erişim Adresi: <https://visitkarabuk.com/en/karabuk/why-karabuk-in-tourism?utm>
- Yurt, İ. ve Dinvar, Ş. (2024). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlerin değerlendirilmesi: Safranbolu örneği. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 413-425.
- Zararsız, H. F., Ayyıldız, S. ve Kırmacı, H. A. (2024). Gastronomide Safranbolu Safranı'nın yeri ve önemi; Yiyecek içecek işletmelerinde bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(3), 1947-1965. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1470>
- Zografos, D. (2008). *Geographical indications and socio-economic development*. IQsensato Working Paper No. 3. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.1628534>

Etik Beyan

“Safranbolu Simidi: Karabük Gastronomisinin Coğrafi İşaret Alma Potansiyeli Olan Ürünü” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Fikir-ÜS; Tasarım-NNA; Denetleme-ÜS; Kaynaklar-NNA; Analiz ve/ veya Yorum-NNA; Literatür Taraması-NNA; Yazıyı Yazan-NNA; Eleştirel İnceleme-ÜS.

Çatışma Beyanı

Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

EXTENDED ABSTRACT

The geographical indication (GI) system functions as a legal tool that documents the connection between a product and its region of origin. In doing so, it not only guarantees the authenticity of the product's characteristics specific to a particular geographic area, but also enhances the economic value for producers and provides consumers with assurance of quality and genuine origin. In recent years, the importance of this system has extended beyond agricultural and industrial products, increasingly being recognized as a strategic tool in destination branding and the development of gastronomic tourism. Gastronomy tourism, driven by the motivation to

travel in order to experience local food culture and region-specific culinary products, has gained significance as travelers seek authentic experiences embedded in local culture and heritage. In this context, the registration of traditional and local products under the GI system becomes a vital instrument for the preservation of intangible cultural heritage, strengthening regional identity, and supporting rural and tourism-based economic development.

Karabük province, and particularly the Safranbolu district, possesses a rich gastronomic heritage and a variety of local products. In this context, it offers a promising environment for the identification and promotion of geographical indication (GI) products. Among these, the traditional sesame-coated ring bread known as “simit” stands out. Safranbolu simit emerges as an excellent candidate for GI status, reflecting both its unique cultural values and distinctive production traditions. Although studies have been conducted in Turkey on geographical indications and potential GI products, research focusing specifically on the GI potential of products from Karabük province remains limited. This study aims to fill this gap in the literature. This article presents a review with three objectives: (1) to highlight the historical, cultural, and production-related characteristics of Safranbolu simit as a potential GI product, (2) to document its traditional recipe and production methods in written records to prevent their loss in a modernizing context, and (3) to increase its recognition within sustainable tourism frameworks, drawing the attention of local authorities and initiating the necessary steps toward GI registration. The study seeks to contribute to the preservation of local gastronomic heritage within sustainable tourism and to raise awareness of the GI registration process as a strategic tool for both destination branding and regional development. The concept of geographical indication (GI) refers to a system designed to protect products that have a direct link between their place of production and their reputation or quality. Within this framework, products that possess region-specific characteristics and whose recognition originates from their geographic origin are safeguarded through legal registration mechanisms to prevent imitation and preserve their economic value.

In recent years, under the influence of globalization, product diversity in world trade has increased significantly, while the pursuit of higher profits has led to traditional foods being replaced by products with modified contents or genetically altered ingredients. This situation has contributed to the emergence of various health issues, making the concept of food safety increasingly important for both producers and consumers. In parallel, there has been a marked rise in public interest toward local and natural products. This trend has highlighted the importance of geographical indication (GI) products in terms of sustaining local production and preserving traditional knowledge.

Safranbolu, located in Turkey's Black Sea Region, is a remarkable district of Karabük province and presents an extraordinary example of Ottoman urban planning and architecture. Serving as an important caravan stop since the 11th century, the district was inscribed on the UNESCO World Heritage List in 1994 due to its outstanding universal value. With its narrow cobblestone streets, traditional houses, mosques, baths, and bridges, Safranbolu preserves centuries-old, well-preserved examples of typical Ottoman settlement plans, reflecting its socio-economic development over time. When examining Safranbolu, it is evident that the city has largely preserved its traditional structure to the present day and possesses a rich culinary culture crafted with limited but valuable ingredients. Safranbolu's cuisine has historically blended two distinct cultural heritages: on one hand, the unique flavors of the Turkmens who have shaped the city since the 10th century, and on the other, the tastes of various local Anatolian cuisines. This cultural diversity makes Safranbolu's cuisine unique, reflecting the traces of both history and geography in every dish. Safranbolu, named after the saffron plant used in many traditional sweets and dishes, boasts a rich culinary culture that it can offer both to local residents and visitors. Local herbs and ingredients, unique regional dishes, historical kitchen structures, and food- and beverage-themed museums such as the Safranbolu Coffee Museum give the city a distinctive gastronomic identity and contribute to the preservation of cultural heritage. In this context, one of the prominent products within Safranbolu's rich culinary culture, closely associated with the region's local identity,

is the Safranbolu simit. This product is worth examining both as a cultural value representing the region and for its potential eligibility for geographical indication registration.

Known in the region as “tel simit,” the Safranbolu simit is renowned for its crisp texture, golden yellow color, and ability to remain fresh for an extended period. During production, the dough is manually rolled thin and shaped into a ring, giving the simit its unique, handcrafted character. This method of production is passed down from generation to generation through a master-apprentice relationship, which endows the product with the qualities of intangible cultural heritage. Another factor supporting the geographical indication potential of Safranbolu simit is its place in the local identity and collective memory. For the people of Safranbolu, the simit is not merely a food item but also a symbol of sharing and hospitality. Its production is maintained as a tradition during festivals, weddings, and special occasions. In this context, the product is regarded as a cultural element representing Safranbolu’s gastronomic identity. The economic potential of Safranbolu simit is also noteworthy. Increased tourism activities following Safranbolu’s inclusion on the UNESCO World Heritage List have heightened interest in local products. The growing demand from both domestic and international tourists enhances the recognition of Safranbolu simit and reinforces the significance of geographical indication registration for regional development.

Safranbolu simit stands out from other types of simit in Turkey, particularly in terms of the traditional methods and baking techniques used during production. In traditional production, factors such as the dough resting time, the local characteristics of the flour, the proportion of yeast, and the baking method show significant differences. The simit is typically baked in stone ovens over a wood fire, which imparts a distinctive aroma and crispness to the product. When the existing literature and local data are evaluated together, it is evident that Safranbolu simit meets the majority of the geographical indication criteria established by the Turkish Patent and Trademark Office.