

Coğrafi İşaretler ve Tosya Yerel Çeltik Genotipleri Örneği

Hasan AKAY^{*1}, İsmail SEZER², Zeki MUT³

¹ Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Bafra Meslek Yüksek Okulu, Bafra/Samsun

² Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Atakum/Samsun

³ Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Merkez/Bilecik

Öz: Türkiye’de ilk çeltik tarımının yapıldığı Tosya İlçesi’nde kalitesi bakımından ün yapmış “Tosya Pirinci” üretilmektedir. Tosya’da çeltik tarımı, Ilgaz dağlarından doğan Devrez çayının oluşturduğu vadi boyunca 1500’lü yıllarda başlanmış olup, Türkiye Cumhuriyeti’nin ilk çeltik işleme fabrikası da 1925 yılında burada kurulmuştur. Tosya 1980’li yıllarda ülkemizdeki çeltik üretiminin yaklaşık %5’ini karşılarken, günümüzde bu oran sadece %0.07’e kadar gerilemiştir. Yeni çeşitlerin ıslah edilmesi ve başka ekim bölgelerinin ortaya çıkması gibi faktörler geçmişte çeltik yetiştiriciliğiyle anılan Tosya’da birim alan veriminin düşük kalmasına neden olmuştur. Ancak Tosya pirinci Türkiye’nin en lezzetli pirinci olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle, bu kültürel mirasın koruma altına alması ve gelecek nesillere taşınmasında coğrafi işaretin alınması büyük katkı sağlayacaktır. Tosya pirincine coğrafi işaret alınmasıyla Tosyalı çiftçinin emeğinin korunmasına, ekim alanının artmasına, tüketicilerin bölgenin kültürü hakkında bilgi sahibi olmasına ve işletmelerin sürdürülebilirliğine olanak sağlanacaktır. Türk Patent Enstitüsü’nde pirinç olarak, Gönen Baldo Pirinci, Karacadağ Pirinci, İpsala Pirinci, Tosya Pirinci, Bolu Kıbrısık Pirinci, Konuralp Pirinci ve Maraş Sarı Çeltik Pirinci başvuruları bulunmaktadır. Bunlardan İpsala Pirinci ve Tosya Pirinci tescili kabul edilmiş; Gönen Baldo Pirinci başvurusu ise reddedilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi işaret, çeltik, Sarıklık, Tosya

Geographical Indications and Sample Genotypes of Local Paddy of Tosya

Abstract: Paddy cultivation in Turkey, where the first district in Tosya a reputation for quality “Tosya Rice” is produced. Cultivation of paddy in Tosya form of stream Devrez nature of Ilgaz Mountain along the valley that was started in the 1500s, the first rice processing factory in the Republic of Turkey was founded here in 1925. As Tosya met nearly 5% of the paddy production in the country in 1980s, today it has only declined to 0.07%. Factors such as the reclamation of new varieties and the emergence of other planting zones have led to a low yield per unit area in Tosya, which is known for its rice growing in the past. However Tosya rice is regarded as Turkey’s most delicious rice. For this reason, it is necessary to take a geographical indication in order to protect this cultural heritage and to carry it to future generations. By taking the Tosya rice geographical indication, it will be possible to protect the labor of the Tosyalı farmer, to increase the planting area, to inform the consumers about the culture of the region and to the sustainability of the enterprises. In Turkish Patent Institute, there are applications for Gönen Baldo Rice, Karacadağ Rice, İpsala Rice, Tosya Rice, Bolu Kıbrısık Rice, Konuralp Rice ve Maraş Yellow Rice. In this application, Gönen Baldo Rice application was rejected while the İpsala Rice and Tosya Rice were accepted.

Keywords: Geographical indication, paddy, Sarıklık, Tosya

GİRİŞ

Coğrafi işaretler, kalite veya diğer belirgin özellikleri bakımından coğrafi kökeni olan, belirli bir bölgeyi temsil eden sınaî mülkiyet hakkıdır (İlcalı, 2005). Yöreye özgü bu ürünler; uzun yıllarda oluşan birikim ve tecrübesiyle bölge ve ülke kalkınmasında önemli rollere sahiptir. Dünya Ticaret Örgütü’ne 1995 yılında üye olmasıyla birlikte Türkiye, Avrupa Birliği’nin coğrafi işaretlere ilişkin 2081/1992 sayılı Konsey Tüzüğü’nden esinlenilerek, 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnameyi (KHK) kabul etmiştir. Ülkemizde kırsal kalkınma çalışmaları son yıllarda ivme kazanmıştır. Ülkemizde yerel ürünlere ayrıcalık yaratmasında ve bu ürünlerin kırsal ekonomiye katkısının yükselmesinde “Coğrafi işaretler” önemli bir basamaktır (Kan ve Gülçubuk, 2008). Coğrafi işaretler, tarım ürünleri, insan eliyle yapılan ürünler, maden ve sanayi ürünleri gibi çok farklı ürünleri kapsamaktadır. Ülkemizde coğrafi işarete konu olan tarım ürünleri bakımından 69 tanesi tescillenmiş olup 94 adet başvuru aşamasında beklemektedir.

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER

Coğrafi işaretler, kendi içinde “menşe adı” ve “mahreç işareti” olarak iki gruba ayrılmaktadır.

Menşe Adı: Ürünün üretimi ve işlenmesi tamamı, kesin olarak belirlenmiş coğrafi alanda ise buna menşe adı denir. Menşe adı alan ürünlerin temel özelliği kesin olarak sınırlanmış bir coğrafi alandan olmalarıdır. Bu ürünlere, Erzincan tulum peyniri, Isparta gülü, Kayseri pastırması ve Pervari balı örnek verilebilir. Menşe adı alan ürünler, özellik ve kalitelerini ancak, ait oldukları coğrafyanın kültürel özellikleri ile ürettikleri takdirde kazanabilirler (Çalışkan ve Koç, 2012; Şahin ve Meral, 2012).

Mahreç işareti; Ürünün en göze çarpan özelliği ya da diğer özellikleri itibarıyla coğrafi bölge ile bağdaşması, ürünün üretim ve işleme gibi uygulamalardan birinin, sınırları

Sorumlu Yazar: hasan.akay@omu.edu.tr

Geliş Tarihi: 3 Kasım 2017

Kabul Tarihi: 7 Kasım 2018

çizilmiş coğrafi bölgede olan coğrafi işaretlere verilen isimdir. Mahreç işaretine sahip ürünün tanımlanan özelliklerden en az birini buldurması halinde ise coğrafi sınırları dışında da üretilebilir. Yani, mahreç işareti alan ürünler başka yerlerde de üretilebilmekte olup, tescil edildikleri coğrafi bölgeye ait ham madde ve üretim aşamalarının aynen yapılması zorunludur. Mahreç işareti ürünün belirlenen kalitesinin aynı olması zorunludur (Anonim, 2016a). Mahreç işaretine sahip olan bazı örnekler ise; Çorum leblebisi, Gaziantep baklavası, Antakya künefesi, Kula el halısı, Trabzon telkariye ve hasırdır.

Coğrafi işaretlerin tescilinin yapılmasıyla, yöresel bilgi ve kültürel mirasın korunması, yerel üretim desteklenerek kırsal kalkınma, kültürel turizmin gelişmesi ve ürün taklitçiliği ile mücadelenin sağlanması amaçlanmaktadır.

Bir ürün adı, tüketiciler tarafından tanınmış özgünlüğe sahip olmasının yanı sıra hammadde temini ve işleme aşamaları belirlenmiş coğrafi alanda, ayrıntılı şekilde tanımlanmış olması gibi temel özelliklere sahip olan ürünler coğrafi işaret olarak tescillenmektedir.

Ürünün üreticisi olan gerçek ya da tüzel kişiler, tüketici denekler ve ilgili kamu kurumları tescil başvurusunda bulunabilirler (Demirer, 2010).

Coğrafi işaret tescili olan ürünlerin kalitesinin, üreticisinin ve ürün standardının tescil koruması haklarından yararlanmaları gerekmektedir. Coğrafi işaret almış ürünler, tek bir üreticiyi değil, şartları sağlayan tüm üreticileri korumaktadır. Coğrafi işaretle tescillenen ürün bulunduğu bölgede anonim özelliğe sahiptir (Anonim, 2016a).

Coğrafi işaretleri en önemli kılan unsur küreselleşmeye karşı yerel hareketleri teşvik ederek kırsal kalkınmayı sağlamasıdır. Coğrafi işaretlerin kırsal kalkınma için sağladığı avantajlar beş başlıkta incelenebilir (Kop ve ark., 2006; Kan, 2007).

a. Koruma aracı; Üreticilerin sahte olarak üretilen ürünlerden dolayı haklarının çalınmasını ve tüketicilerin ise kandırılmasını engelleyen bir unsurdur.

b. Pazarlama aracı; Ürünün halka arzı sırasında imajını ve şöretini olumlu yönde etkilemektedir.

c. Kırsal kalkınma aracı; Yerel işletmelerin ve kırsal bölgelerde kültürel mirasın devamlılığı ile biyoçeşitliliğin korunması amacıyla kullanılmaktadır.

d. Ekonomik bir denge aracı; Gelişmemiş bölgeler ile gelişmiş bölgelerin arasındaki ekonomik dengesizliği ortadan kaldırmakta kullanılmaktadır.

e. Bilgi aracı; Üretici ile tüketici arasında kültürel bilginin ve mirasın paylaşımını sağlayan önemli bir bilgi aracıdır. Özellikle ürünleri tüketen kişilerin sadece ürünler hakkında değil, üretim bölgesinin kültürü hakkında da bilgi sahibi olmasına imkan vermektedir.

Coğrafi işaret tesciline başvuran toplam 2500 adet üründen sadece 430 adedi tescile hak kazanmıştır. 329 adet ürünün tescil süreci devam etmektedir. Ancak 1741 adet ürün tescile uygun bulunmamıştır. Türkiye’de tescil edilen ürünlerin geçerliliği ülke sınırları içindedir. Coğrafi işaret başvuru ve tescil sayıları ilişkin çizelge 1’de incelendiğinde yıllar içerisinde tescillenen ürün sayısının arttığı gözlenmiştir (Anonim, 2016a).

Çizelge 1. Yıllara göre coğrafi işaret başvuru ve tescil sayıları (Anonim, 2016a)

Yıllar	Coğrafi İşaret	
	Başvuru Sayısı	Tescil Sayısı
2010	35	19
2011	87	16
2012	140	20
2013	46	12
2014	64	24
2015	84	15
2016	72	8
2017	173	66
2018	90	-

Günümüze kadar Türk Patent Enstitüsü’ne pirinç ürünü için 7 adet coğrafi ürün işareti başvurusu yapılmıştır. Bunlar; Gönen Baldo Pirinci (c2009/041), Karacadağ Pirinci (c2010/059), İpsala Pirinci (c2012/070), Tosya Pirinci (c2014/069), Bolu Kıbrısık Pirinci (c2016/072), Konuralp Pirinci (c2016/056) ve Maraş Sarı Çeltik Pirinci (c2016/088)’dir. Bu başvurulardan İpsala Pirinci (c2012/070) ve Tosya Pirinci’nin (c2014/069) tescili kabul edilmişken, Gönen Baldo Pirinci (c2009/041) reddedilmiştir.

Tosya çeltiği, pirinç rengi, aroması ve lezzeti ile ayrılarak bölgede yaşayan insanların damağına hitap etmektedir. Bölge halkı tarafından kalitesi, görünümü, lezzeti ile son derece kabul görmüş olan Tosya köy çeşidi pirinç işleme sektörünün de dikkatini çekmektedir. Öyle ki bölge halkı Tosya pirincinin olduğu yerde diğer çeşitlere ait pirinci tüketmemektedir. Tosya çeltiği tarlada kendine özgü bir morfolojiye sahiptir. Tosya pirinci diğer pirinçlerin aksine, dane yapısından ayırt edilebileceği için coğrafi işaret almıştır.

TOSYA YEREL ÇELTİK GENOTİPLERİ

Tosya çeltiğinin kalite özellikleri hakkında detaylı bilgi yazılmamıştır. Ayrıca Tosya’da yetiştirilen ve metinde geçen çeşitler ile ilgili yapılan çalışmalardan bahsedilmemiştir. Örneğin Şavşatlı ve ark. (2004) tarafından Samsun şatlarının yürütülen araştırmada, Tosya’da adı geçen çeşitler yetiştirilmiş, ancak hastalık nedeniyle tek bitki verimlerinde büyük düşüşler görülmüştür. Samsun’a adapte olamayan bu çeşitler kendi esas yerinde (Tosya’da) problem olmadan yaygın olarak yetiştirilebilmektedir. Bu sonuç, coğrafi işaret konusunda makaleyi desteklemektedir. Dolayısıyla, bu ve benzer makalelere yer verilerek literatür sayısının da artırılmasında fayda bulunmaktadır.

Bitki ıslahı çalışmalarının temelini genetik tabanın zenginliği meydana getirmektedir. Yerel genotipler ya da ilkel formlar kültür bitkilerinin genetik taban olarak yeni karakterlerin aktarılmasında en önemli gen kaynaklarıdır. Yerel genotip yada popülasyon bir bölgenin veya alanın koşullarına uzun yıllar içinde uyum sağlamış olup, çiftçiler tarafından benimsenmiştir. Uzun yıllar ekolojik faktörlerin etkisi ile bölgeye uyum sağlayan ve üretici tarafından benimsenen genotipler “yerel genotip” olarak adlandırılmaktadır. Bölge ekolojik koşullarına uygun çeltik çeşitlerinin geliştirilmesi,

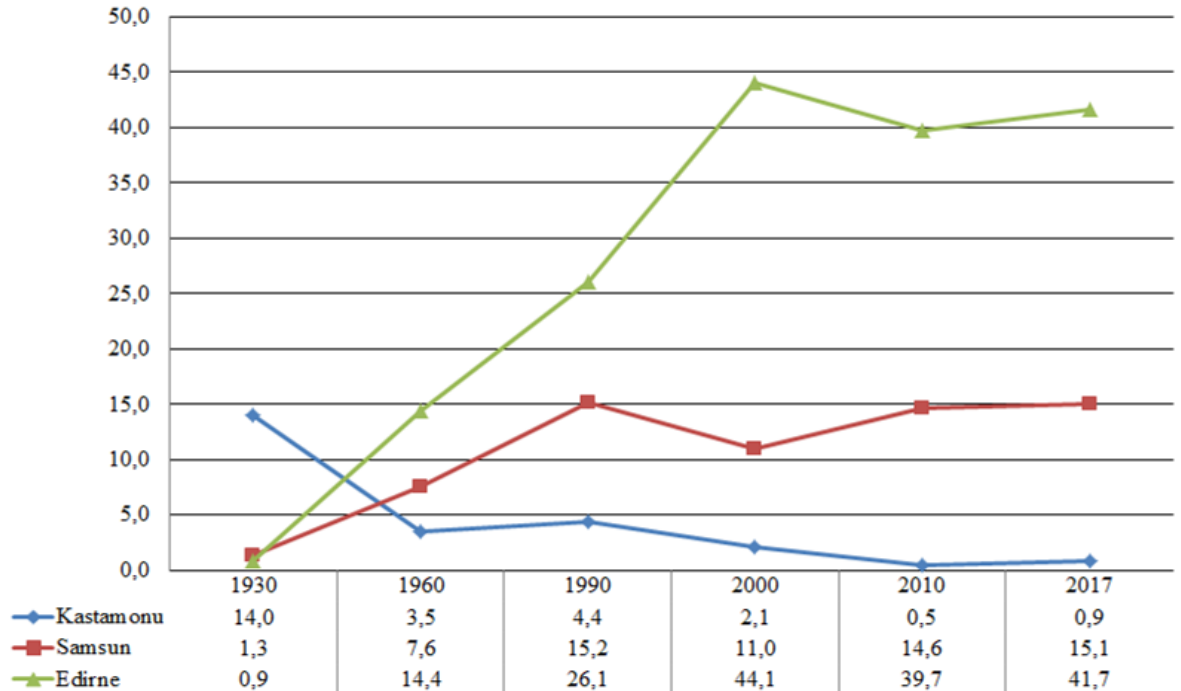
bölge çeltik üretimine ve ülke ekonomisine önemli katkıda koşullardan kritik yılları ya da dönemleri en az olumsuzluk ile atlatabilmeleri ve en önemlisi ise alışkanlıklara sahip tüketici isteklerini karşılayan kalite özellikleri ile vazgeçilmezdir. İslah yöntem ve teknolojisi ne olursa olsun, yeni çeşitlerin geliştirilmesinde yerli gen kaynakları önemini sürekli koruyacaktır.

Buğdaygiller (*Gramineae*) familyasının *Oryzae* oymağına giren çeltik, oldukça eski bir kültür bitkisidir. Güneydoğu Asya'da özellikle Hindistan ve Çin'deki kültür formları zenginliği nedeniyle, *Oryza* cinsinin gen merkezinin bu ülkeler olduğu görüşü yaygındır. Çeltiğin kültürü yapılan ilk iki tipi *Oryza sativa* ve *Oryza glaberrima* olarak ileri sürülmektedir. *Oryza* cinsine 21 yabancı tür dahildir. İlk olarak M.Ö. 3000'li yıllarda yetiştiriciliği yapılan çeltik, Avrupa'ya Ortaçağ'da gelmiştir. Daha sonrasında Araplar tarafından Kuzey Afrika'ya, ardından İspanya ve Fransa'nın güney bölgesine yayılmıştır. Türkiye'de ise çeltik tarımının yaklaşık 600 yıllık bir geçmişinden bahsedilmekte olup, üretimin ilk olarak nerede ve ne zaman başladığına dair kesin bir kanıt yoktur. Anadolu'ya 15. yüzyılda Mısır'dan gemiler ile gelerek güney bölgelerinden girdiği ve ilk ekim yapılan yerler arasında Kastamonu İli'nin Tosya İlçesi'nin olduğuna dair görüşler hakimdir (İbret, 2004a; İbret, 2004b; Avcı, 2012).

Osmanlı İmparatorluğu kayıtlarına göre; 16. yüzyılda Tosya'da çeltik tarımının ve 1719-1720 yıllarında Tosya şehrinden ilk pirinç ihracatının yapıldığı belirtilmektedir. 16.

bulunacağı kuşkusuzdur. Yerel çeltik genotipleri, iklimsel yüzüyle ait kayıtlarda da Anadolu'nun pirinç merkezleri arasında Beypazarı, Niksar ve Boyabat'la birlikte Tosya'nın da adı geçmektedir (Kankal, 1992). Bu kayıtlarda Devrez Çayı boyunca uzanan vadi tabanında padişah hasası (Padişah Sofrası) olarak ayrılmış olan lezzetli pirinçlerin elde edilmesi için çeltik üretiminin yapıldığı bildirilmektedir (İbret, 2004a; 2004b). Türkiye'de 1926 yılında ilk çeltik fabrikası Tosya'da kurulmuş (İbret, 2004a); Cumhuriyet'in ilanı yapılmadan önce Bursa, Diyarbakır, Kastamonu ve Kahramanmaraş illerinde çeltiğin yetiştiriciliğinin yapıldığı ve elde edilen pirincin ise İstanbul gibi büyük şehirlerdeki zengin ailelerce tüketildiği bildirilmiştir (Şahin, 2002).

Türkiye'de 1930 yılında çeltik üretiminin %14'ü Tosya'dan karşılanırken 1960 yılına gelindiğinde bu pay %3.5'e, 2000'de %2.1'e ve günümüzde ise %0.7'ye düşmüştür (Şekil 1) (Anonim, 2016b). 1980'li yıllara kadar adı çeltik yetiştiriciliğiyle özdeşleşen Tosya'nın, yeni çeşitlerin ıslah edilmesi, başka ekim bölgelerinin ortaya çıkması ve modernleşen tarım tekniklerine ayak uyduramaması gibi nedenler birim alan veriminin düşük kalmasına ve ülke genelindeki üretim payının azalmasına neden olmuştur. Ancak çeltik verimi düşük olsa da hala Türkiye'nin en lezzetli pirinci olarak kabul edilmektedir. Günümüzde, Tosya'da yetiştirilen başlıca çeltik çeşitleri arasında Sarı Kılıçık (%45), Ak Çeltik (%5), Maratelli (%5), Yaşar (%25) ve Osmancık-97 (%20) çeltik çeşitleri yer almaktadır.



Şekil 1. Türkiye çeltik üretimindeki Kastamonu, Samsun ve Edirne illerinin payları

Çeltik, Tosya İlçesi sınırları içinde tarla tarımı açısından en kıymetli üründür. Ancak Kastamonu ilinin yöresel çeltik yetiştiriciliği açısından çok önemli ekolojik yapıya sahip olmasına rağmen, bölge için tescil edilmiş yada üretim izni alınmış bir çeşidi yoktur. Bölge üreticileri popülasyonları

kullanmakta olup, verim ve kalite açısından stabil bir durum olmadığı için popülasyonlarının morfolojik olarak tanımlanması gerekmektedir (Akay ve ark., 2013).

Türkiye'nin çeltik üretim alanlarına bakıldığında Karadeniz Bölgesi çeltik tarımı için ikinci sırada yer almaktadır.

Karadeniz bölgesinde özellikle Gökırmak, Devrez, Kızılırmak ve Yeşilirmak gibi akarsuların suladığı vadi ve ovalarda çeltik tarımı yapılmaktadır. Devrez vadisine bakıldığında Tosya İlçesi'ni ikiye ayırarak oluşturduğu sulak alanlarda çeltik tarımı yapılmaktadır. Tosya'nın doğusunda yer alan aşığı devrez vadisi çeltik üretiminde ilk sırayı alırken, batısında yukarı devrez vadisi ikinci sırada yer almaktadır (Akay ve ark., 2013).

Devrez vadisin de yükseltinin 400-700 marasında değiştiği taban alanlarda çeltik üretimi yapılmaktadır. Yukarı Kayı ve Dağardı'ndan başlayıp, Çifter, Karacabey, Suluca, Çepni, Tosya Merkez, Kösen, Sapaca, Çaykapı, Yenidoğan, Çevlik

ve Ortalık köylerini içine alan devrez çayı boyunca uzanan vadi (yaklaşık 45 km uzunluk), 450 – 770 metre rakım ve 40° 54' - 41° 03' K ve 33° 47' - 34° 18' D enlem ve boylamları arasında yetiştiricilik yapılmaktadır.

Tosya yöresinde engebeli alanlarda eriyen kar sularını taşıyan Devrez vadisinde yetiştirilen çeltiklerden elde edilen pirincin damak tadı, sulama suyu olarak kullanılan Devrez çayı'nın çizelge 2'de görülen içeriğe sahip olmasındandır. Periyodik olarak alınan su örneklerinde yapılan ölçümlerde su sıcaklığı minimum 12 °C, maksimum 24 °C ölçülmüş ve çeltik yetiştiriciliği için uygun aralıkta olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 1. Yıllara göre coğrafi işaret başvuru ve tescil sayıları (Anonim, 2016a)

	KOI*	BOI*	NH ₄ -N*	NO ₃ -N*	TP*	Na	Cl	SO ₄	TÇM*	pH	EC	DOI*
Ölçüm Değeri	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l	mg/l		µS/m	
	23.5	4.98	0.185	3.89	0.02	8.51	6.52	2.25	449	7.86	648	6.35
Sınıfı**	I	I-II	I- II	I	II	I	II	I	I-II	II	II	I-II

* **KOI:** Kimyasal Oksijen İhtiyacı, **BOI:** Biyolojik Oksijen İhtiyacı, **NH₄-N:** Amonyum Azotu, **NO₃-N:** Nitrat Azotu, **TP:** Toplam Fosfor, **TÇM:** toplam Çözünmüş Madde, **DOI:** Doymuş Oksijen; ** Sınıf I: Yüksek kaliteli Sınıf II: Kaliteli su (Tuncay, 1994)

Tosya yerel genotipi erkenci bir çeşit olup soğuga dayanıklıdır. Kavuz ve kılıçları kırmızımsıtrak koyu sarı renkte olan, bitki boyu bakımından uzun boylu olmasına rağmen yatmaya karşı tepkisi iyi ve verimliliği orta durumda olan, orta taneli yerel çeşittir. Kırıksız pirinç randımanı %50-60 civarında olup, damak tadı bakımından kendine özgü tadı ve aroması olan yerel bir genotiptir. Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine göre orta taneli pirinç sınıfındadır.

Üretim metodu bakımından Tosya çeltiği yetiştiriciliğini diğer bölgelerden ayıran en önemli özellik, tesviye işlemi için diğer bölgelerde lazerli makineler kullanırken bölgede keşan adı verilen ağaçtan yapılmış alet kullanılmasıdır. Ayrıca keşanlama yapılan tavalardaki toprağın saturasyon haline gelmesi, ardından da ön çimlendirme yapılmış çeltiklerin elle serpmeye yöntemiyle ekilmesi en önemli bir farklılıktır. Ayrıca çeltik kurutma işleminin diğer bölgelerde olduğu gibi makine yardımıyla değil güneş ya da gölgede kurutma yöntemleri ile yapılmasıdır.

SONUÇ

Türkiye, coğrafi konum bakımından coğrafi işaret potansiyeli çok yüksek olan bir bölgedir. Yüksek coğrafi işaret potansiyeline sahip olmasına rağmen günümüze kadar 329 adet farklı ürün tescil edilmiştir. Tescil süreci devam eden 430 adet ürün vardır. Coğrafi işaret potansiyeli olan ürünlerin belirlenmesinde görev alan bir kurum ya da kuruluş bulunmamaktadır. Bundan dolayı, coğrafi işaret tescil başvurularında genel olarak bilgi sahibi olan yerel yönetimler ve üreticiler belirleyici olmaktadır.

Tosya pirincinin menşe adını taşıması için; üretimi, işlemesi gibi tüm işlemlerinin tamamıyla 40° 54' - 41° 03' K ve 33° 47' - 34° 18' D enlem ve boylamları arasında olması gereklidir.

Coğrafi işaret alınmasıyla;

- Koruma aracı; Tosyalı çiftçinin emeği korunacak,

- Pazarlama aracı; Pazardaki imajı ve şöhreti olumlu yönde artacak,
- Kırsal kalkınma aracı; işletmelerin sürdürülebilirliği sağlanacak,
- Ekonomik bir denge oluşturma aracı; Daha karlı bir satış yapılacak ve ekim alanının artması sağlanacak,
- Bilgi aracı; Üretici ile tüketici arasında kültürel bilginin ve mirasın paylaşımını sağlayan önemli bir bilgi aracı olacaktır.

KAYNAKLAR

- Akay H, Sezer I, Mut Z, İmamoğlu B, Sarı H, Sarıbaş O (2013) Tosya İlçesindeki Geleneksel Çeltik Üretiminin İrdelenmesi. Türkiye 10. Tarla Bitkileri Kongresi, 10-13 Eylül 2013, Konya, 394-397.
- Anonim (2016a) <http://www.tpe.gov.tr>. (Erişim tarihi: 10.06.2016).
- Anonim (2016b) <https://biruni.tuik.gov.tr/bitkiselapp/bitkisel.zul>. (Erişim tarihi: 10.06.2016).
- Avcı C (2012) 19. yüzyıl Sonlarında Kastamonu Vilayeti. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 1: 24-26.
- Çalışkan V, Koç H (2012) Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılım Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Doğu Coğrafya Dergisi 28:193-214.
- Demirer H R (2010) Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler. Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme. Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- İlıcılı G (2005) Coğrafi İşaretler, Coğrafi İşaretlerde Denetim ve Denetimde Akreditasyonun Önemi. Ankara Üniversitesi Avrupa Toplulukları Araştırma Uygulama Merkezi (ATAUM) 36. Dönem Avrupa Birliği Temel Eğitim Programı Semineri, Ankara.

İbret BÜ (2004a). Tosya Şehrinin Fonksiyonel Özellikleri. Marmara Coğrafya Dergisi 9:1-40.

İbret BÜ (2004b) Tarihi İpek Yolu Üzerindeki Bir Anadolu Şehri Tosya (Kuruluşu ve Gelişmesi). Marmara Coğrafya Dergisi 8:1-30.

Kan M (2007) Kırsal Kalkınmada Coğrafi İşaretler ve Bazı Ülkelerden Uygulama Örnekleri. Doktora Semineri, Ankara Üniversitesi, Ankara.

Kan M, Gülçubuk B (2008) Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler. VIII. Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran 2008, Bursa, 225-230.

AKAY H, SEZER İ, MUT M

Kankal A (1992) 16. yüzyılda İdârî-İktisâdî ve Sosyal Açından Kargı Kazâsı. Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi 3:223-245.

Kop P, Van DE, Sautier D, Gerz A (2006) Origin Based Products. Lessons for Propoor Market Development. Royal Tropical Institute – CIRAD, 372:225-228.

Şahin A, Meral Y (2012) Türkiye’de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler. Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi 5(2): 88-92.

Şahin S (2002) Tosya-Osmancık ve Kargı ilçelerinde Çeltik Ziraatı. Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi 22(3): 19-35.

Tuncay H (1994) Su kalitesi (I. Basım). Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi, İzmir.

