



Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Türk Halkbilimi Anabilim Dalı

**KÜLTÜR VE GELENEK AKTARIMI BAĞLAMINDA COĞRAFİ  
İŞARET SİSTEMİNİN İŞLEVLERİ**

Yasemin DOMAÇ YAŞAR

Doktora Tezi

Ankara, 2023



KÜLTÜR VE GELENEK AKTARIMI BAĞLAMINDA COĞRAFİ İŞARET SİSTEMİNİN  
İŞLEVLERİ

Yasemin DOMAÇ YAŞAR

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Türk Halkbilimi Anabilim Dalı

Doktora Tezi

Ankara, 2023

## KABUL VE ONAY

Yasemin DOMAÇ YAŞAR tarafından hazırlanan "Kültür ve Gelenek Aktarımı Bağlamında Coğrafi İşaret Sisteminin İşlevleri" başlıklı bu çalışma, 06.06.2023 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Doktora Tezi olarak kabul edilmiştir.

---

[Prof. Dr. Abdulselam ARVAS] (Başkan)

---

[Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU] (Danışman)

---

[Prof. Dr. Yılmaz YEŞİL] (Üye)

---

[Doç. Dr. Zehra KADERLİ] (Üye)

---

[Doç. Dr. Şirin YILMAZ] (Üye)

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylıyorum.

Prof.Dr. Uğur ÖMÜRGÖNÜLŞEN

Enstitü Müdürü

## YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kağıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Hacettepe Üniversitesine verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversiteye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikri mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalarda (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde yer alan telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinleri yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversiteye teslim etmeyi taahhüt ederim.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan “**Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge**” kapsamında tezim aşağıda belirtilen koşullar haricince YÖK Ulusal Tez Merkezi / H.Ü. Kütüphaneleri Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

- Enstitü / Fakülte yönetim kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren 2 yıl ertelenmiştir. <sup>(1)</sup>
- Enstitü / Fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ..... ay ertelenmiştir. <sup>(2)</sup>
- Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir. <sup>(3)</sup>

...../...../.....

**Yasemin DOMAÇ YAŞAR**

<sup>1</sup>“Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge”

(1) Madde 6. 1. Lisansüstü teze ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.

(2) Madde 6. 2. Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internette paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.

(3) Madde 7. 1. Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, tezin yapıldığı kurum tarafından verilir \*. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, ilgili kurum ve kuruluşun önerisi ile enstitü veya fakültenin uygun görüşü üzerine üniversite yönetim kurulu tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.

Madde 7.2. Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.

\* Tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu tarafından karar verilir.

## ETİK BEYAN

Bu çalışmadaki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, yararlandığım kaynaklara bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu, tezimin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu, **Prof. Dr. zkul ÇOBANOĞLU** danışmanlığında tarafımdan üretildiğini ve Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Yönergesine göre yazıldığını beyan ederim.

**Öğr. Gör. Yasemin DOMAÇ YAşAR**

**- Yayladaki evimizde beni beklediğine inandığım  
canım babaanneme... Z.D**

## TEŞEKKÜR

Hayatımda en önemli yere sahip; beni her koşulda destekleyen, daima ileri bakmamı sağlayan, kıymetli babaannem Zekiye DOMAÇ'a teşekkürlerimi sunarım. Bildiği her şeyi bana öğreten, yaşamımı şekillendiren babaannemi sevgi ve saygıyla anıyorum.

Kıymetli hocam, danışmanım sayın Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU'na uzun tez sürecimde bana inandığı ve çalışmamın her aşamasında yol gösterip yanımda olduğu için çok teşekkür ederim. Ulaşmakta zorluk çektiğim kitaplar için değerli kütüphanesini açarak kitaplarını benimle paylaşan sayın hocam Dr. Öğr. Üyesi İsmail ABALI'ya minnettarım. Çalışmamın jüri üyeliğini üstlenerek değerli fikirleriyle katkı sunan hocalarım; Prof. Dr. Abduselam ARVAS, Prof. Dr. Yılmaz YEŞİL, Doç. Dr. Zehra KADERLİ ve Doç. Dr. Şirin YILMAZ'a çok teşekkür ederim.

Gerek ders döneminde gerek tez sürecinde birbirimize moral verip uzaktan da olsa destek olduğumuz doktora dönem arkadaşlarım; Gülay YILDIZDAĞ, Yıldız IŞIK ve Harika ERYILMAZ'a teşekkür ederim. Hacettepe Üniversitesi Türk Halkbilimi bölümü asistanları Arş. Gör. Yiğit ATEŞGÜL, Arş. Gör. Ebru KILIÇ ve Arş. Gör. Doğan Bekir BİLGE hocalarıma tez sürecinde yapmış olduğu yardımlarından ötürü minnettarım. Iğdır Üniversitesi TÖMER birimine atandığımdan beri beni her daim gülen yüzüyle karşılayan, çalışmamın ilerlemesi için sürekli moral verip destek olan arkadaşım Sevda ŞİLEPE'ye çok teşekkür ederim. Mesai arkadaşım, yoldaşım Öğr. Gör. Gül GÜLTEKİN'e desteklerinden ötürü minnettarım.

İyi ki dediğim, ellerini omuzlarımda hissettiğim güzel ailem; annem Nuran DOMAÇ, kardeşim Mehmet Erdem DOMAÇ ve babam Murat DOMAÇ'a minnettarım. Son olarak izini izime kattığım hayat arkadaşım, Kadir YAŞAR'a ve evimizin neşesi yakışıklı kedimiz Jon Snow'a daima yanımda oldukları için teşekkür ederim.

Yasemin DOMAÇ YAŞAR

Bükreş – 2023 Nisan



## ÖZET

DOMAÇ YAŞAR, Yasemin. *Kültür ve Gelenek Aktarımı Bağlamında Coğrafi İşaret Sisteminin İşlevleri*, Doktora Tezi, Ankara, 2023.

Coğrafi işaret sistemi, birtakım hukuki yaptırımlara sahip üreticiyi, tüketiciyi ve ürünü koruyan bir sistemdir. Sistem; kalitesi, ait olduğu yöreden elde edilen hammaddesi, gelenekselliği ile belli bir üne sahip ürünlerin korunmasını sağlar. Coğrafi işaret tescili alan ürünler, kendine ait karakteristik özellikleri sayesinde yöresiyle özdeşleşen ürünlerdir. Bu ürünlerin oluşumunu belirleyen temel faktörler mevcuttur. Bu faktörler doğal ve beşeri kaynaklıdır. Doğal kaynaklı faktörler, ürünün oluştuğu coğrafyayı, iklimi, toprak yapısını, su kaynaklarını kapsarken beşeri kaynaklı faktörler ise, insan faaliyetlerini kapsar. Bu yönüyle coğrafi işaret tescili alan ürünler, yöre halkının kültürünü ve geleneğini yansıtır. Ürüne benzersizliğini veren faktörlerin birleşimiyle meydana gelen ürünler, yöre insanının maddi kültür ürünleridir ve kültürel miras niteliğindedir. Bu bağlamda halkbilimi disiplini kapsamına giren coğrafi işaret tesciline sahip ürünler, kültürü, kültürel mirası, geleneği ve geleneksel bilgiyi gelecek nesillere aktarma işlevine katkı sunar. Bu çalışmada, Türkiye’de coğrafi işaret uygulamasının mevcut durumu hakkında bilgi verilmiş ve coğrafi işaret tescili olarak koruma altına alınan geleneksel bilgi ve becerilerle üretilen ürünlerin kültür ile gelenek aktarımı bağlamında işlevleri, İşlevsel Kuram temelinde incelenmiştir. UNESCO’nun Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi ile Yaşayan İnsan Hazinesi Sistemi kültür ve gelenek aktarımı noktasında coğrafi işaret sistemiyle benzer işlevlere sahip olduğu ortaya konulmuştur. Böylece coğrafi işaretler sisteminin işlevleri halkbilimi disiplini kapsamında incelenmeye çalışılmıştır.

**Anahtar Sözcükler** Coğrafi İşaret, Kültür, Kültürel Miras, Gelenek, Geleneksel Bilgi, Halkbilimi, İşlevsel Kuram.

## ABSTRACT

DOMAC YASAR, Yasemin. *Functions of Geographical Indication System in the Context of Cultural and Tradition Transfer*, Doctoral Thesis (Ph. D. Dissertation), Ankara, 2023.

The geographical indication system is a system that protects the producer, consumer and product with some legal sanctions. System; It ensures the preservation of products that have a certain reputation with their quality, raw materials obtained from the region they belong to, and traditionality. Products that receive geographical indication registration are products that are identified with their region thanks to their characteristic features. There are basic factors that determine the formation of these products. These factors are of natural and human origin. While factors of natural origin include the geography, climate, soil structure and water resources of the product, human factors include human activities. In this respect, the products registered with geographical indication reflect the culture and tradition of the local people. The products, which are formed by the combination of the factors that give the product its uniqueness, are the material cultural products of the local people and have the quality of cultural heritage. In this context, products with geographical indication registration, which are within the scope of the discipline of folklore, contribute to the function of transferring culture, cultural heritage, tradition and traditional knowledge to future generations. In this study, information is given about the current situation of geographical indication application in Turkey and the functions of products produced with traditional knowledge and skills, which are protected by geographical indication registration, in the context of transferring culture and tradition, are examined on the basis of Functional Theory. It has been revealed that UNESCO's Intangible Cultural Heritage Convention and Living Human Treasures System have similar functions with the geographical indication system in terms of culture and tradition transfer. Thus, the functions of the geographical indication system were tried to be examined within the scope of the folklore discipline.

### **Keywords**

Geographical Indication, Culture, Cultural Heritage, Tradition, Traditional Knowledge, Folklore, Functional Theory.

## İÇİNDEKİLER

<b>KABUL VE ONAY</b> .....	<b>i</b>
<b>YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI</b> .....	<b>ii</b>
<b>ETİK BEYAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>TEŞEKKÜR</b> .....	<b>v</b>
<b>ÖZET</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>viii</b>
<b>KISALTMALAR DİZİNİ</b> .....	<b>x</b>
<b>TABLolar DİZİNİ</b> .....	<b>xi</b>
<b>ŞEKİLLER DİZİNİ</b> .....	<b>xii</b>
<b>GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
<b>1. BÖLÜM: ARAŞTIRMANIN KURAMSAL ÇERÇEVESİ VE METODOLOJİSİ</b> .....	<b>7</b>
<b>1.1. ARAŞTIRMANIN KURAMSAL ÇERÇEVESİ</b> .....	<b>7</b>
1.1.1. İşlevsel Kuram .....	7
<b>1.2. ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ</b> .....	<b>13</b>
1.2.1. Araştırmanın Konusu .....	13
1.2.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi .....	14
1.2.3. Araştırmanın Sınırlılıkları .....	15
1.2.4. Araştırmanın Yöntemi.....	15
<b>1.3. COĞRAFİ İŞARETLER ÜZERİNE TÜRKİYE’DE YAPILAN BAŞLICA ÖNEMLİ ÇALIŞMALAR</b> .....	<b>15</b>
1.3.1. Kitaplar.....	18
1.3.2. Makaleler .....	20
1.3.3. Tezler .....	26
1.3.3.1. Doktora Tezleri .....	26
1.3.3.2. Yüksek Lisans Tezleri.....	32
1.3.3.3. TÜRK PATENT Tezleri .....	34
1.3.4. YÜCİTA ve Çalışmaları .....	38
<b>2. BÖLÜM: COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI VE KAPSAMI</b> .....	<b>40</b>
<b>2.1. COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI VE KAPSAMI</b> .....	<b>40</b>
<b>2.2. COĞRAFİ İŞARETLERİN UNSURLARI</b> .....	<b>43</b>

2.2.1. Coğrafi Alan.....	43
2.2.2. Ürün .....	52
2.2.3. Ayırt Edicilik.....	55
2.2.4. Ürünün Tarihsel Geçmişi .....	58
<b>2.3. COĞRAFI İŞARET TÜRLERİ.....</b>	<b>61</b>
2.3.1. Menşe Adı .....	62
2.3.2. Mahreç İşareti .....	65
<b>2.4. GELENEKSEL ÜRÜN ADI .....</b>	<b>67</b>
<b>2.5. COĞRAFI İŞARETLERİN AMBLEMLERİ .....</b>	<b>70</b>
<b>2.6. COĞRAFI İŞARET MEVZUATININ GELİŞİMİ, TÜRKİYE'DE VE AVRUPA BİRLİĞİ'NDE COĞRAFI İŞARET SİSTEMİ.....</b>	<b>72</b>
2.6.1. Coğrafi İşaret Mevzuatının Gelişimi.....	72
2.6.1.1. Uluslararası Anlaşmalar ve Kuruluşlar .....	72
2.6.2. Türkiye'de Coğrafi İşaret Sistemi .....	75
2.6.3. Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaret Sistemi .....	89
<b>3. BÖLÜM: KÜLTÜR VE GELENEK AKTARIMI BAĞLAMINDA COĞRAFI İŞARET SİSTEMİNİN İŞLEVLERİ.....</b>	<b>102</b>
<b>3.1. KÜLTÜRÜN VE KÜLTÜREL MİRASIN GELECEK KUŞAKLARA AKTARIMI - KORUNMASI İŞLEVİ .....</b>	<b>102</b>
<b>3.2. GELENEĞİN VE GELENEKSEL BİLGİNİN GELECEK KUŞAKLARA AKTARIMI - KORUNMASI İŞLEVİ .....</b>	<b>109</b>
3.2.1. Gelenek Aktarımında Ortak İşleve Sahip Coğrafi İşaret Sistemi ve Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi ile Yaşayan İnsan Hazinesi Sistemi .....	121
3.2.1.1. Coğrafi İşaret Sistemi ve Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi .....	123
3.2.1.2. Coğrafi İşaret Sistemi ve Yaşayan İnsan Hazinesi Sistemi.....	127
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>140</b>
<b>KAYNAKLAR .....</b>	<b>151</b>
<b>EKLER.....</b>	<b>175</b>
<b>EK-1: TÜRKİYE'DE TESCİL ALMIŞ ÜRÜNLER LİSTESİ.....</b>	<b>175</b>
<b>EK- 2 COĞRAFI İŞARET TESCİLİ ALMIŞ ÜRÜNLERİN FOTOĞRAF LİSTESİ .....</b>	<b>234</b>
<b>EK-3: DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU .....</b>	<b>235</b>
<b>PhD. DISSERTATION ORIGINALITY REPORT .....</b>	<b>236</b>
<b>EK-4: TEZ ÇALIŞMASI ETİK KOMİSYON MUAFİYETİ FORMU .....</b>	<b>237</b>
<b>ETHICS COMMISSION FORM FOR THESIS .....</b>	<b>238</b>

## KISALTMALAR DİZİNİ

AA	: Anadolu Haber Ajansı
AB	: Avrupa Birliği
Bkz.	: Bakınız
°C	: Santigrat
CI	: Coğrafi İşaret
Çev.	: Çeviren
DTÖ	: Dünya Ticaret Örgütü
Ed.	: Editör
GI	: Geographical Indication
GÜA	: Geleneksel Ürün Adı
INAO	: Institut National De L'origine Et De La Qualite
KHK	: Kanun Hükmünde Kararname
md.	: Madde
mm.	: Milimetre
PDO	: Protected Designation of Origin
PGI	: Protection of Geographical Indications
SMK	: Sınai Mülkiyet Kanunu
SOKÜM	: Somut Olmayan Kültürel Miras
STA	: Serbest Ticaret Anlaşması
T.C.	: Türkiye Cumhuriyeti
TL	: Türk Lirası
TRIPs	: Trade- Related Aspects of Intellectual Property Rights
TÜRKPATENT	: Türk Patent ve Marka Kurumu
UNESCO	:United Nations Educational, Scientific and Culturel Organization
vd.	: Ve Diğerleri
WIPO	: World Intellectual Property Organization
WTO	: World Trade Organization
YİH	: Yaşayan İnsan Hazinesi
YÖK	: Yükseköğretim Kurumu

## TABLolar DİZİNİ

- Tablo 1:** Bronislaw Malinowski 'nin Temel İhtiyaçlar ve Kültürel Tepkilere İlişkin Tablosu
- Tablo 2:** Cİ Tescili Alan ve Başvurusu Yapılan Tarhanalar Listesi.
- Tablo 3:** Coğrafi İşaretlerin Türleri; Menşe Adı ve Mahreç İşareti.
- Tablo 4:** Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblemleri.
- Tablo 5:** 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Arasındaki Farklar
- Tablo 6:** En Çok ve En az Tescilli Ürüne Sahip İller
- Tablo 7:** Türkiye'nin Avrupa Birliği'nde Cİ Tescilli Ürünleri
- Tablo 8:** Türkiye'nin AB' de Başvurusu Yayımlanmış Ürünleri
- Tablo 9:** Türkiye'nin Avrupa Birliği'nde Cİ Tescili İçin Başvuru Sürecindeki Ürünleri
- Tablo 10:** Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Özellikli Ürün Logoları
- Tablo 11:** AB Üyesi Olan Ülkelerin AB'de Tescil Sayıları
- Tablo 12:** AB Üyesi Olmayan Ülkelerin AB'de Tescil Sayıları
- Tablo 13:** Cİ Tescili Alan ve Başvurusu Yapılan Helvalar
- Tablo 14:** Cİ Tescili Alan ve Başvurusu Yapılan Keşkekler
- Tablo 15:** 2008 Yılı Yaşayan İnsan Hazinesi
- Tablo 16:** Cİ, SOKÜM ve YİH
- Tablo 17:** Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünlerinin Listesi

## ŞEKİLLER DİZİNİ

**Şekil 1:** Coğrafi İşaretlerin Unsurları

**Şekil 2:** Coğrafi Alanı Etkileyen Doğal Kaynaklı Faktörler

**Şekil 3:** Coğrafi Alanı Etkileyen Beşerî Kaynaklı Faktörler

**Şekil 4:** Türkiye’de Cİ Tescili Alabilecek Ürünler Kategorisi

**Şekil 5:** 1996- 2021 yılları arasında Türkiye’de Tescil Sayıları

**Şekli 6:** Tescil Türleri ve Yüzdelik Oranları

**Şekil 7:** Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı

**Şekil 8:** Coğrafi İşaretlerin Tescil Ettirenlere Göre Dağılımı

**Şekil 9:** 1996- 2021 Yılları Arasında AB’de Yapılan Tescil Sayıları

## GİRİŞ

Coğrafi İşaretler (Cİ), özelliklerini ait olduğu yörenin doğal ve beşeri koşullarından alan gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünlerinin tescil edilmesini sağlayan resmi kalite işaretleridir. Tescil alan ürünler, ait olduğu yöreyle özdeşleşen ve benzerlerinden ayrılan belli başlı özelliklere sahiptir. Ürün, bu özelliklerini iklim, yükselti, bitki örtüsü, toprak yapısı ve su kaynakları gibi doğal faktörlerin yanında yerel üretim bilgileri ve becerilerinden oluşan beşeri faktörlerin birleşiminden alır. Bu birleşim, özgün ürünlerin üretilmesini sağlar. Cİ tesciliyle bir ürünün sadece kendisi değil hammaddesi, üretim koşulları, kalitesi, üretildiği bölgesi, üreticisi ve tüketicisi de koruma altına alınmış olur. Cİ sistemi, üreticilerin haksız rekabete uğramasının önüne geçerken tüketicinin de sahte ya da benzeri ürün konusunda aldatılmasının önüne geçer.

Cİ'lerin geçmişine bakıldığında, Antik Mısır'da piramitlerin yapımında kullanılan dayanıklı taş ve tuğlaların kökenlerini belirtmenin yanında Antik Yunan'da Thasos Adası'nda üretilen şarapların kalite işareti olarak da kullanılmışlardır. Ayrıca İtalya ve Fransa'nın ünlü peynirlerinden Parmigiano Reggiano ve Comte için Cİ'lerin kullanımı 13. yüzyıla kadar uzanmaktadır (Tekelioğlu, 2010, s. 119). Avrupa'da ortaya çıkış nedeni, tüketicilere köken garantisi ve üretim yöntemi güvencesi sağlamak olan Cİ sistemi, uzun bir dönem yalnızca Avrupa olgusu olarak kabul görmüştür (Tekelioğlu, 2021, s. 14).

Uluslararası alanda Cİ sistemi ile ilgili anlaşma, "Ticarette Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması" (TRIPs)'dir. 15 Nisan 1994 tarihinde imzalanan anlaşmada, Cİ'ler için ayrı bir bölüm oluşturulmuş ve Cİ'lerin tanımı yapılmıştır. Bununla birlikte anlaşmaya taraf olan ülkeler, kendi Cİ uygulamaları için gerekli yasal düzenlemeleri yapmaya başlamışlardır. Bu bağlamda Türkiye anlaşmaya 1995 yılında taraf olmuş ve bu doğrultuda Cİ'lerle ilgili yapılan yasal ilk düzenlemeyi, 24 Haziran 1995 tarihinde 555 sayılı "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname" (KHK)' ile uygulamaya geçirmiştir. Bu düzenleme, 22 Aralık 2016 tarihinde yürürlüğe girecek



olan 6769 sayılı “Sınai Mülkiyet Kanunu” (SMK)’na kadar Cİ’lerle ilgili tek yasal düzenleme olmuştur.

1996’dan 2017 yılına kadar olan 20 yıllık sürede 199 adet ürün Cİ koruması alarak tescillenmiş 936 adet ürün için ise Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT)’na başvuru yapılmıştır.<sup>1</sup> 6769 sayılı SMK, Avrupa Birliği (AB) ‘nin Cİ’lerle ilgili uygulamalarına paralel bir düzenleme olması ve 555 sayılı KHK’den daha iyileştirici adımları atması bakımından önemli bir yere sahiptir. Türkiye’deki Cİ’ler uygulamasına yeni bir dönem başlatmış olan 6769 sayılı SMK hala geçerliliğini korumaktadır. İlgili SMK’da Cİ’ler; “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir” (Md. 34/1) ifadeleriyle tanımlanmaktadır. Buna göre; ünü, bazı karakteristik özellikleri belirli bir coğrafi kökenden kaynaklanan ürünler Cİ tescili olarak koruma almaktadır. İlgili SMK’da Cİ, “Menşe Adı” ve “Mahreç İşareti” olarak tescil edilir. Bu bağlamda Menşe Adı, ürünün bütün özelliklerini ürettiği alandan alması, üretilmesi, işlenmesi, hazırlanması ve diğer işlemlerinin tümünü ait olduğu coğrafi bölgenin sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlardır. Yani bahsi geçen ürünler, belirtilen coğrafi bölgenin dışında üretilemezler. Bundan dolayı Menşe Adı tesciline sahip ürün grupları daha çok tarım ürünlerinin tescillenmesini sağlamaktadır. Tarım ürünlerinde, ilgili coğrafyanın iklimine, toprağına ve suyuna bağlılık bulunmaktadır. Bu sayede de özgün ürünler yetişmekte ve dolayısıyla yöre ile ürün arasında bağ bulunmaktadır. Örneğin, Finike Portakalı, Bursa Şeftalisi, Taşköprü Sarımsağı. Mahreç İşareti ise, üretimi, işlenmesi, ünü veya diğer işlemlerinden en az birinin belirlenen coğrafi alan sınırları içinde gerçekleştirilen ürünlere verilen işarettir. Bu işareti alan ürünler, ününün geldiği coğrafi bölgenin dışında da üretilmesi bakımından Menşe Adı tescilinden ayrılmaktadır. Daha çok geleneksel bilgi ve becerilerle üretilen ve ustalık isteyen ürünlerden oluşmaktadır. Örneğin, Jirkan Kilimi, Kars El Halısı, Devrek Bastonu.

---

<sup>1</sup> Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Erişim Tarihi: 25.05.2023

Menşee Adı ve Mahreç İşareti dışında, bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle piyasada kullanıldığı kanıtlanan adlar ise, ilgili kanunda belirtilen şartları sağlaması durumunda “Geleneksel Ürün Adı” olarak tescillenirler. 6769 sayılı SMK’da bunların dışında Cİ olarak tescil edilmeyecek adlar, Cİ tescili için kimlerin başvuruda bulunma hakkına sahip olduğu, tescil için yapılan başvuru dosyalarının incelenmesi ve yayımlanma süreci, yabancı ülke kaynaklı Cİ başvurularında aranan şartlar, yapılan başvurulara itiraz süreci, tescil edilen Cİ’lerin tescile konu özelliklerinde değişiklik olması durumunda yapılabilecek değişiklik talepleri, Cİ hakkının kapsamı, kullanımı ve ürünlerin denetimi, Cİ tescilinin hangi durumlarda hükümsüz olabileceği gibi türden süreçlere yer verilmiştir.<sup>2</sup> Böylece 555 sayılı KHK’nın ardından uygulamaya konulan 6769 sayılı SMK Türkiye’de Cİ sistemi uygulamasını daha düzenli hale getirmiştir.

Cİ tescili alan ürünler, ait olduğu yöreyle özdeşleşmiştir. Ürün ile yöre arasında bir bağ bulunmaktadır. Örneğin, elma dendiğinde Amasya, leblebi dendiğinde Çorum, çini dendiğinde Kütahya gibi eşleşmeler ürünlerin yöre ile bağını, özdeşliğini göstermektedir. İlgili ürünler söylendiğinde akla ilk o şehirler gelmektedir ve Cİ tescil ismi ilgili şehirlerin ismiyle birlikte anılmakta ve kullanılmaktadır. Öte yandan tescil alan her ürünün adı üretildiği yerin adını taşımak zorunda değildir. 6769 sayılı SMK’da bununla ilgili olarak, coğrafi bir yer adı içermese dahi kanunda belirtilen şartları taşıyan ürünlerin Cİ tescili korumasından faydalanabileceğine (Md. 34/ 2) yer verilmiştir. Örneğin, “Murtuğa”; Van yöresine ait bir tatlı çeşididir ve herhangi bir coğrafi yerin ismi değildir. Ancak bu durum ürünün yöresi ile bağı olmadığı anlamına gelmez.

Cİ’ler ticari markalardan ayrılmaktadır. Markalar, bir ürünü veya hizmeti belli başlı işletmelere mal ederken Cİ’ler, kökeni (menşee) belirli bir yere ait olan bir ürünü tanımlamayı sağlamaktadır. Ticari markalar, satılabilir ya da devredilebilir çünkü markalar, Cİ’ler gibi belirli bir yere ait değildir, belirli bir işletmeye aittir ve sadece sahibi tarafından kullanılabilir. Oysa Cİ’ler tescil belgesinde belirtilen şartlara uygun üretim

<sup>2</sup> 10.01.2017 tarihli Resmî Gazete’de yayımlanan 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu için bkz. Erişim Adresi: <https://www.turkpatent.gov.tr/mevzuat> Erişim Tarihi: 25.05.2023

yapan birçok üreticinin kullanımına açık bir haktır (Tekelioğlu, 2021, s. 19). Yani Cİ tescilli alan bir ürünün ismi ya da ünü tek bir kişiye ait değildir. Ürün üzerinde ortak hak durumu söz konusudur.

Üretildiği coğrafyanın ekolojik ve kültürel çeşitliliğini yansıtan Cİ tescilli ürünler, maddi kültür ürünleridir. Maddi kültür, halkbiliminin kaynaklarından ve inceleme alanlarından biridir. Kültürün somut yönüne denk gelen maddi kültür, kültürel düşünceleri veya gelenekleri ifade ederek insan tarafından yapılmış ya da tabiattaki somut örnekleri belirtmek amacıyla kullanılan bir terimdir (Bronner, 2006, akt. Sarıtaş, 2021, s. 200). K. Marx'ın tanımıyla kültür, “doğanın yarattıklarına karşılık, insanoğlunun yarattığı her şeydir” (akt. Güvenç, 2018, s. 123). Bu tanımdan hareketle insanın yarattığı “her şey” ifadesinin içeriğinde sadece somut yani maddi ürünler değil sözlü ürünler de mevcuttur. Sözlü ürünlerle kastedilenler; destan, efsane, masal, ninni, mani, türkü, atasözü, fıkra ve bilmece gibi halk hayatında geçmişi uzun yıllara dayanan ve bünyesinde birçok işlevi barındıran ürünler kastedilirken maddi ürünlerle, el sanatları, yeme- içme, giyim- kuşam gibi daha çok geleneksel bilgi ve birikimler sonucu oluşan ürünler kastedilmektedir. Maddi kültür ürünleri, ait oldukları yörenin tarihi, kültürel, toplumsal ve coğrafi yapısı hakkında bilgiler verirler. Kültürel yapının içinde gelenek ve geleneksel bilgi gibi kültürün bir parçası olan dinamikler mevcuttur. Bu dinamikler sayesinde kültürel miras niteliğinde olan bu ürünler, Cİ tescilli olarak koruma altına alınırlar ve gelecek kuşaklara aktarılırlar. Bu çalışma, uzunca bir dönem halkbilimi alanında ihmal edilen maddi kültür ürünlerini ve Cİ sistemiyle kültürün ve geleneğin gelecek kuşaklara aktarımı işlevine dikkat çekmeyi amaç edinmektedir.

Folklor unsurları birden fazla işlevi belirtebilir (Çobanoğlu, 2012, s. 256). Cİ sisteminin kültür, kültürel miras, gelenek ve geleneksel bilgi aktarım işlevinin yanında yerel ve kırsal kalkınmayı destekleme, ülke ekonomisine yardımcı olma, ürünün kalitesini garanti etme, üretim zincirine katma değer sağlama, doğal kaynakları ve biyolojik çeşitliliği koruma işlevleri de bulunmaktadır. Dolayısıyla bu çalışmada folklor disiplininin çatısı altına giren kültürün ve geleneğin aktarılması işlevine hizmet eden Cİ sistemi ele alınmıştır. Bu

bağlamda çalışmanın amacı, Cİ sisteminin kültür ve gelenek aktarımı işlevini halkbilimi disiplini işlevsel halkbilim kuramı çerçevesinde analiz etmeye çalışmaktır.

Bu temel amaç doğrultusunda, çalışmanın birinci bölümünde, araştırmanın kuramsal çerçevesini oluşturan “İşlevsel Kuram” a yer verilmiştir. Kuramın ortaya çıkış süreci ve Bronislaw Malinowski ve Radcliffe- Brown’ gibi önemli teorisyenlerin işlevsel kuramın gelişimi için yaptıkları tespit ve tahliller ile halkbiliminde işlevsel çözümleme modellerin ortaya çıkışı üzerinde durulmuştur. Devamında William Bascom’ un “Folklorun Dört İşlevi” ve bunların folklor ürünlerine uygulanışı hakkında bilgiler verilmiş ve halkbilimi inceleme alanına giren maddi kültür ürünlerinin kültürü ve geleneği aktarımı işlevi, Cİ sistemi üzerinden analiz edilmeye çalışılmıştır. Ayrıca araştırmanın planı kapsamında; konusu, amacı, önemi, sınırlılığı ve yöntemi gibi çalışmanın temel dinamiklerini oluşturan bölümlere yer verilmiştir. Cİ sistemi üzerine Türkiye’de yapılan başlıca önemli çalışmalar da bu bölüm içerisinde ele alınmıştır. Burada Cİ uygulaması üzerine yazılan belli başlı kitaplara, makalelere ve tezlere değinilmiş böylece Cİ sistemi hakkındaki araştırmaların en çok hangi temalar üzerinden yapıldığı bilgisine ulaşılmak istenmiştir. Böylece hem Cİ sisteminin Türkiye’deki durumu hem de halkbilimi disiplini alanında çalışmalara konu olup olmadığı gösterilmeye çalışılmıştır.

Çalışmanın ikinci bölümü, Cİ kavramına ve kapsamına ayrılmıştır. Bu bağlamda Cİ kavramının çeşitli kaynaklar aracılığıyla tanımları verilmiş, Cİ tescilli alan ürünleri oluşturan doğal ve beşeri kaynaklı faktörlerin üzerinde durulmuştur. Ayrıca Mahreç İşareti ve Menşe Adı isimli Cİ koruma türleri, Cİ’li ürünlerin amblem kullanımı, Cİ mevzuatının Avrupa Birliği ve Türkiye’deki gelişimi ile uluslararası anlaşmalarda Cİ korumasının durumuna yer verilmiştir.

Çalışmanın üçüncü bölümü, Cİ tescilli ürünlerin işlevlerinin tespiti ve tahliline ayrılmıştır. Bu bağlamda Cİ tescilli ürünlerin, kültürün ve kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarımı- korunması işlevi, geleneğin ve geleneksel bilginin aktarımı-

korunması işlevi ve gelenek aktarımında ortak işleve sahip olduğu düşünölen UNESCO'nun "Somut Olmayan Kültürel Miras" sözleşmesi ile "Yaşayan İnsan Hazineleri" sistemi incelenmiştir. Son olarak çalışmada, Türkiye'de Cİ tescili almış ürünlerin tam listesi 29 Mayıs 2023 tarihine kadar olan veriler dikkate alınarak hazırlanmıştır.

# 1. BÖLÜM

## ARAŞTIRMANIN KURAMSAL ÇERÇEVESİ VE METODOLOJİSİ

### 1.1. ARAŞTIRMANIN KURAMSAL ÇERÇEVESİ

#### 1.1.1. İşlevsel Kuram

Türkiye’de Cİ alanında yapılan çalışmalara bakıldığında Cİ sisteminin işlevleri konusu, daha çok “ekonomi” ve “turizm” bağlamında ele alınmıştır. Yani Cİ sisteminin ülke ekonomisine ve yöresel yemekler/ yiyecekler aracılığıyla gastronomi turizmine katkısı dolayısıyla şehirlerin tanıtımını sağlaması bakımından çalışıldığı gözlenmiştir. Çalışmamızın asıl amacı olan tescilli ürünlerin gelenek ve kültür aktarımını sağlaması işlevinin tek başına ele alınmadığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda çalışmada, Cİ tescili olarak koruma altına alınan yöresel ürünlerin gelenek ve kültür aktarımına sağladığı işlevleri dikkate alınmış ve bu doğrultuda çalışma yürütülmüştür.

Çalışmanın kuramsal çerçevesini işlevsel kuram oluşturmaktadır. İşlevsel kuram, son dönem halkbilimi araştırmalarında sıklıkla yararlanılan kuramlardan biridir. Başlangıçta kuramın temel paradigmaları, antropoloji ve sosyoloji disiplinleri tarafından yapılan çalışmalarla biçimlendirilmiştir. İşlevselciliğin köklerine tarihsel açıdan bakıldığında Emile Durkheim ve Auguste Comte gibi iki sosyoloğun temsil ettiği pozitivist felsefe geleneğine dayanmaktadır (Yolcu, 2019, s. 172). Kuramın kurucuları Bronislaw Malinowski ve Radcliffe- Brown’dur. Önde gelen isimleri ise, Franz Boas, Ruth Benedict, Margerat Mead, Melville Herskovits ve Richard Thurnwald’dır (Çobanoğlu, 2012, s. 243- 244). İşlevsel kuramın önemli iki kurucusundan biri olan B. Malinowski (1884- 1942), folklor çalışmalarında işlev yaklaşımı üzerinde durmuştur. Ona göre işlev, bir ihtiyacın doyurulması anlamına gelmektedir. Tıpkı yemek yemek gibi sıradan bir faaliyet olduğu kadar Tanrı ile uyum içinde olmak için bir cemaatin inançları doğrultusunda belirlenen kutsal faaliyetleri de içermektedir (Malinowski, 2016, s. 150). İkel toplumlarda mitlerin vazgeçilmez işlevlere sahip olduğunu belirtmiş ve bununla ilgili olarak; “mit inanışları ifade eder, destekler; onları kanun gibi düzene kor; değerlere güç katar, onları korur; törelere sağlam inanırlık sağlar. Mit anlamsız bir masal değildir, uygarlığın güçlü bir parçasıdır” demiştir. Malinowski’nin yaptığı mitlerin işlevi ile ilgili bu gözlemin ardından folklor ürünlerinde işlev konusu çalışmaları daha da dikkat

çekmeye başlamıştır. Müziğin işlevi, bilmecelerin işlevi, tiyatronun ve masalın işlevi gibi konular araştırılmaya (Başgöz, 1996, s. 1) başlanmıştır. Malinowski'ye göre kültür, “aletlerden ve tüketim mallarından, çeşitli toplumsal gruplaşmalar için yapılan anayasal belgelerden, insana özgü düşünce ve becerilerden, inanç ve törelerden oluşan bütünsel bir toplamdır” (Çobanoğlu, 2012, s. 245). O, insanın organizmanın ihtiyaçlarını karşılamak zorunda olduğunu belirtmiş ve temel ihtiyaçlar ile kültürel tepkilere ilişkin bir değerlendirmede bulunmuştur (bkz. Tablo 1) (Malinowski, 2016, s. 88).

Temel İhtiyaçlar	Kültürel Tepkiler
1. Metabolizma	1. Beslenme
2. Üreme	2. Akrabalık
3. Bedensel Rahatlık	3. Barınma
4. Güvenlik	4. Korunma
5. Hareket	5. Faaliyetler
6. Büyüme	6. Eğitim
7. Sağlık	7. Temizlik

**Tablo 1.** Bronislaw Malinowski 'nin Temel İhtiyaçlar ve Kültürel Tepkilere İlişkin Tablosu

Tabloya göre Malinowski, metabolizma ile besin alımı, sindirim, salgılama gibi insan organizmasının yaptığı doğal süreçler ve buna bağlı olarak gelişen yiyeceğin sağlanması, korunması, depolanması, pişirilmesi gibi süreç içerisinde gerçekleştirdiği aktivitelerden meydana gelir. Üreme, yaşadığı topluluğa bağlı olan bireyin üreme koşullarının devamı ile ilgili yöntemlerden oluşur. Sevişme, gebelik, çocuk büyütme, aile kurup akraba olma gibi durumların olduğu bölümdür. Bedensel rahatlık, sıcaklık, yağmur, giysi, kapalı mekan kullanımı gibi daha çok bireyin bedenini koruyan rahat etmesini sağlayan yapılardan meydana gelir. Güvenlik, hayvanlar ya da diğer insanlardan gelebilecek saldırılardan kaynaklanan fiziksel yaralanmalara karşı korunmayı ifade eder. Hareket, insanın en önemli aktivitesidir. Organizmayı, sinir sistemini, kasları çalıştırır. Büyüme, bebeklik, çocukluk, olgunlaşma ve yaşlılık gibi evrelerden oluşur. Sağlık,

organizmanın faaliyetlerini normal koşullar altında sürdürmesidir (Malinowski, 2016, s. 88, 89, 90). Tabloda görüldüğü üzere, sol taraftaki biyolojik ihtiyaçlara sağ taraftaki kültürel tepkiler verilmiş böylece yeni kültürel ihtiyaçların doğması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Yani insan kültüründe “türetilmiş ihtiyaçlar” kavramı ortaya çıkmıştır. Türetilmiş ihtiyaçlar, kültürün insan davranışına yeni bir özel determinizm türünü kabul ettirmesidir. Bununla insan, güvenliğini ve refahını genişletmek, hareketinin boyutlarını göze almak, hızını arttırmak, yıkıcı ve üretici makineler yapmak, kendisini koruyabilecek dev aletlerle silahlanmak ve yine aynı büyüklükte saldırı aygıtları üretmektedir. Malinowski ’nin kültürle ilgili bu yaklaşımı halkbilimi çalışmalarında çoğunlukla folklor unsurunu içerik, biçim veya yapı yönünden ele almanın yanında içinde bulunduğu kültürel sistemin işleyişinde ortaya çıkan uyum bağlamında “işlev”in de değerlendirilmesini sağlamıştır. İşlevsel kurama göre bir metin kendine tepki gösterecek bir dinleyici/ izleyici kitlesine sunulmazsa anlamsızdır. Bu bağlamda Malinowski, “Şüphesiz metin önemlidir fakat bağlamsız metin ölüdür.” demiştir (Çobanoğlu, 2012, s. 255). Yani halk bilgisi yaratmaları icra edilirken bağlamından kopuk olmamalıdır. Sadece anlatıcı değil dinleyici de önemli bir role sahiptir. Onda bıraktığı izlerin ortaya konulması gereklidir. Halkbilimi çalışmalarında, işlevsel kuramın ortaya çıkışına kadar çoğunlukla derlenerek arşivlenen metinler üzerinden çalışmalar yürütülmüş ve yeni kuramlar, metotlar bulunup denenmiştir. Ancak işlevsel kuramla birlikte ürünlerin toplum içerisinde birer işleve sahip olduğu ve bu işlevlerin de icra edildiği ortama bağlı olarak değişebileceği düşüncesi ortaya çıkmıştır. Bu noktada bir folklor unsurunun birden fazla işlevinin olduğunu belirten Çobanoğlu, ölüm sonrası yas tuturmaya yönelik biri işleve sahip olan ağıtların farklı icra ortamlarında işlevlerinin değişebileceğini eğlendirme işlevine sahip olabileceğini örnek olarak vermiştir (2012, s. 256).

İşlevsel kuramın ikinci önemli ismi Radcliffe- Brown ise, Fransız sosyolojisinin entelektüel disiplinini, özellikle de Durkheim’in fikirlerini antropolojiye uyarlamasıyla (Özbudun vd. 2019, s.127) bilinir. O, toplum bilimindeki işlevsel yaklaşımı biyolojideki işlevsel yaklaşıma benzemektedir. Radcliffe- Brown’dan aktaran Oring (1973);

“fizyolojide işlev, organizmanın yapısı ile yaşam sürecinin bağlantısıdır. İnsan bedenindeki yaşam süreci, yapının çalışmasına bağlıdır. Yine de işlevin etkinlikten ayırt edilmesi gerekir.



Midenin etkinliği, sindirim sıvıları salgılamaktır. O etkinliğin işlevi ise gıdayı kan tarafından emilip dokulara aktarılabilir şekilde değiştirmektir. Eğer mide işlevini durdurursa, yaşam süreci sona erecektir ve yaşayan bir yapı olarak yapının devamlılığı son bulacaktır. Bu nedenle işlev, kısmi bir etkinliğin, parçası olduğu toplam etkinliğe yaptığı katkıdır denebilir. Bundan dolayı, belirli toplumsal kullanımların işlevi de sosyal yapının sürekliliğine yaptığı katkı, yani toplumun sürecinin sürdürülmesidir” (Çev. Büyükokutan, 2019, s. 102- 103).

Bu noktada Radcliffe- Brown ile Malinowski'nin işlevselciliği birbirinden ayrılmaktadır. Radcliffe- Brown, kültürü her bir unsuru özgül işleve sahip, birbirleriyle etkileşim içinde, bütünleşmiş bir tüm olarak kavrarken Malinowski ise, kültürel unsurların işlevlerini toplumun bütününe tutumunu sağlaması olarak değerlendirmiştir (Özbudun, vd., 2019, s. 129). Malinowski ve Radcliffe- Brown 'un işlevle ilgili çalışmalarıyla halkbiliminde işlevsel çözümleme modelleri üzerine yapılan değerlendirmeler ortaya çıkmaya başlamıştır. Bunlardan biri de William Bascom' a aittir. Halkbiliminde genel bir kabul görmüş birçok folklor ürününün işlevleri ele alınırken uygulanan değerlerden biri olan çalışma, “Folklorun Dört işlevi” ismiyle bilinmektedir. Burada Bascom folklorun işlevlerini şu şekilde belirlemiştir:

- “1. Hoş vakit geçirme, eğlenme ve eğlendirme işlevi.
2. Değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme.
3. Eğitim veya kültürün gelecek kuşaklara aktarılması için eğitilmesi işlevi.
4. Toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için bir kaçıp kurtulma mekanizması” (Çobanoğlu, 2012, s. 256- 257).

Bascom'a göre, “folklorun işlevi kişiyi bir toplumda kabul edilmiş değerlere uymaya, onları kabullenmeye, onları gelecek kuşaklara geçirmeye hizmet etmektir” (1963; akt. Başgöz, 1996, s. 1). Yani folklor, bireyleri bir arada tutan onları bütünleştiren normlara uyum sağlamaya yarayan ve nesilden nesile aktarım süreçlerine hizmet etme işlevine sahip olmalıdır. Öte yandan Başgöz bu noktada folklorun sadece düzeni, diriliği sürdürmeyi desteklemediğini aynı zamanda bölücü, düzen bozucu güçlerin de var olduğunu belirtmekte ve folklorun işlevlerine kendisi de “protesto” işlevini dahil etmektedir. Ona göre folklor, çatışmaları büyütme baş kaldırmalara arka çıkmak, kurulmuş düzene ve değerlere direnmeleri desteklemek gibi bir işlev de görmektedir.

Nitekim Başgöz, bu duruma örnek olarak Köroğlu Hikayelerini ve Yalnız Efe isimli hikayeyi örnek olarak vermektedir (1996, s. 1- 2).

Buraya kadar anlattıklarımız, işlevsel kuramın ortaya çıkış süreci ve bu sürecin iki önemli aktörü B. Malinowski ve Radcliffe- Brown'un sistematik hale getirip geliştirdikleri kültür ve işlevleri temasıyla çerçevelenmişti. Burada belirtilmesi gereken şudur; işlevsel kuram daha çok sözlü edebiyat ürünlerine uygulanmıştır. Başka bir deyişle, mani, atasözü, ninni, masal, efsane, destan ve mit metinlerinden oluşan sözlü gelenekle üretilen ürünlerin işlevleri daha çok çeşitli araştırmacılar tarafından çalışılmıştır. Öte yandan maddi kültür ürünlerine de uygulanan ve bu bağlamda yapılan ilk çalışmalardan birisi Petr Bogatrev'in *The function of Folk Costume in Moravian Slovakia* (Moravya Slovakya'sında Halk Kostümlerinin İşlevi (1971)) isimli çalışmasıdır. Bogatrev monografisinde, geleneksel kıyafetleri; günlük, erotik, büyü, din, bölge temelli ve yaş gruplarına göre sınıflandırmıştır. Bogatyrev'e göre, işlevsel kuram halkbiliminin konularını içine alacak biçimde genişletilebilir bundan dolayı köy evleri, çiftlik aletleri ve sözlü folklorun tümü işlevci bakış açısıyla çalışabilir (Dorson, 1972, akt. Gürçayır Teke ve Özay, 2020, s. 39).

Cİ sisteminde tescillemenin yapılabilmesi için maddi bir ürüne ihtiyaç vardır. Bu ürünler insanın yaşadığı doğal çevreyle yani toprak koşulları, iklim şartları ve beşeri faktörler yani atalardan kalma geleneksel bilgi ve beceri ile süreç içerisinde ustalıkla birleşen faktörlerden meydana gelir. Bu ürünlerin işlevlerinin belirlenmesi konusunda maddi kültür ürünlerinin bir bireyden yola çıkarak anlaşılacağı iş birliğinin önemli olduğu hatta iş birliği olmayan yerlerde bile geleneğin sürdürülebildiği bir ortaklık söz konusudur. Birey, topluluk içerisinde edindiği beceri, teknik ve bilgiyle, kişisel tecrübe ve yeteneğe sahip olmalı ve maddi donanım mirasına sahip çıkmalıdır. Burada maddi donanım mirasıyla kastedilen geleneksel bilgi ve becerilerle üretilen kültürden beslenerek meydana gelen kültürel miras ürünleridir (Malinowski, 2016, s. 142). Bu ürünlerin işlevleri geleneği, kültürü bir sonraki nesile aktarmaktır.

Cİ sisteminin açık ve gizli olmak üzere iki çeşit işlevi bulunmaktadır. Açık işlev, sosyo-kültürel yapı içerisinde kolay bir şekilde tanımlanabilen ve gözlenebilen işlevlerdir. Gizli

işlevler ise sosyal yapı içinde kolay bir şekilde tanımlanmaz ve gözlenemezler (Nirun ve Özönder, 1988, s. 349). Bu bağlamıyla Cİ sisteminin doğru işleyişiyle büyük ölçekte ülkesine, küçük ölçekte ise yöresine gelir getiren “ekonomik kazanç” işlevi onun açık işlevini oluştururken tescil alarak koruma altına alınan ürünün geleneksel bilgi ve becerilerle üretilmesi gelecek nesillere korunarak/ öğretilerek aktarılması gizli işlevlerini oluşturmaktadır. Bununla birlikte ürünlerin üretim aşamasında hem coğrafi hem de beşeri koşulların katkılarıyla oluşması ve uzun süre yöre halkının kültürel belleğinde muhafaza edilip maddi bir ürüne dönüşmesi onları değerli kılmaktadır. Dolayısıyla kültürel miras niteliğinde olan ürünlerin yeni nesillere aktarımı gerçekleşmektedir. Cİ uygulaması sayesinde bu ürünler, koruma altına alınmaktadır. Bu bağlamda Cİ sisteminin kültür ve gelenek aktarımına yardımcı olan gizli işlevi meydana gelmektedir. Cİ tescilli ürünler çoğunlukla sadece yapıldığı yörede üne sahip ürünler değil ülke içinde de büyük bir üne sahiptirler. Bu ürünlerin tanıtımı içinde her yıl festivaller yapılmaktadır. Bu festivallerde, yöre kültürünün hem ülke içinde hem de ülke dışında tanıtımını yapma işlevi bulunmaktadır. Yörenin kent kimliğine katkı sunan bu türden toplanmalar, uzun ve yorucu bir hasat döneminin ardından insanların eğlenip hoşça vakit geçirmesini sağlarlar. Türkiye’nin birçok bölgesinde yöresel ot ve yemeklerin yapıldığı festivaller, geleneksel mutfak kültürüne ait yemekler/ yiyecekler için düzenlenen festivaller, geleneksel el sanatları festivalleri, kayısı, elma, kiraz, üzüm ve fındık gibi tarım ürünleri için yapılan festivaller bu konuya birer örnektirler. Dahası bu festivaller sayesinde yerelin ürününü pazarladığı ortamlar meydana gelir (Özdemir, 2005, 313). Bu bağlamda festivaller aracılığıyla tanıtılan Cİ tescilli ürünler birden çok işleve hizmet etmiş olurlar. Ekonomik işlevsel boyutunun yanında bu türden toplanmalarla halk ürünlerinin kaynaştırma, birleştirme özelliğinin olduğunu da işlevsel kuramın kuramsal çerçevesini sunarken belirtmiştik. Aslında Cİ sisteminin birinci işlevi gelenek ve kültür aktarımı değildir. Sistemin orta çıkışının temelinde “ekonomi” yatmaktadır. Sahte ürünlere karşı üreticilerin “haklarını korumak” vardır. Kırsal kalkınmanın gerçekleşmesini sağlamak vardır. Sürdürülebilir tarım yoluyla ulusal ekonomiye destek olmak vardır. Ama tüm bunlarla birlikte Cİ sisteminin ikincil işlevi olarak kültür ve gelenek aktarımı işlevi de bulunmaktadır.

## 1.2. ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

### 1.2.1. Araştırmanın Konusu

Araştırma, Türkiye’de Cİ sistemini ve Cİ tescili almış ürünlerin kültür ve gelenek aktarımı bağlamında işlevlerini konu edinmektedir. Cİ uygulaması, Avrupa’da geçmişte daha eskilere dayanan ama ülkemizde yaklaşık 26 yıldır bilinen ve uygulanan bir sistemdir. Türkiye, 1995 yılında 555 sayılı “Coğrafi İşaretlerin Korunmasına Dair Kanun Hükmünde Kararname” ile uygulamaya ilk adımını atmıştır. Bu KHK ile Türkiye’de birçok ürün tescillenerek koruma altına alınmıştır. KHK bir dizi eksiklerden meydana gelmesine rağmen Cİ sistemi alanında yapılan ilk yasal düzenleme olması bakımından önem arz etmektedir. Bu düzenlemenin 22 yıl ardından Cİ sistemi uygulaması yeniden gözden geçirilmiş ve 10 Ocak 2017 tarihinde kabul edilen 6769 sayılı “Sınai Mülkiyet Kanunu” ile Cİ uygulamasında yeni bir sürece girilmiştir.

Bu kanunda Cİ; “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaret” (Madde34-1) olarak tanımlanmıştır. Cİ sistemi, üreticinin haklarını koruyup tüketicinin ulaştığı ürünün köken (menşe) bilgisini ve üretim yöntemini güvence altına almaya çalışmaktadır. Nitekim bununla üretici haksız rekabete uğramamış, tüketici de sahte ürünle aldatılmamış olur. Bugün marketlerde Ezine Peyniri adı altında birçok peynir türü satılmaktadır. Ama her peynir Ezine Peyniri değildir. Tescil almış bir ürünün Cİ sicil belgesinde belirtilen bazı şartlar bulunmaktadır. Ezine Peyniri kendi üretim bölgesi içinde yıllardır üretildiği teknik ve yöntemlere bağlı kalınarak üretilmelidir. Eğer bu şartlar dikkate alınmadan üretilen ve adına Ezine peyniri verilen bir ürün piyasada tüketiciye sunulmuşsa o zaman hem Ezine peyniri üreticileri hem de peynirin tüketicileri zarara uğramış olur. Çünkü normalde tescilli ürünlerin fiyatları tescil almamış benzeri ürünlerden biraz daha yüksektir. Dolayısıyla bir yanda sahte ürüne fazla para veren tüketici diğer yanda haksız rekabete giren, emeği çalınan tüketici bulunmaktadır. Bu yüzden Cİ’ler hem tüketicilerin hem de üreticilerin haklarını korumaktadır.

Kanunda Cİ tescili alabilecek ürün grupları belirtilmiştir. Bu ürünler tarım ürünleri olabileceği gibi el sanatları, madenler gibi daha birçok kategoriden çeşitli ürünlerden oluşabilir. Ürünlerin oluşumunda bazı bileşenler mevcuttur. Bu bileşenler coğrafi ve beşeri kaynaklıdır. Ürünlerin ortaya çıkışında sadece doğal etkenler söz konusu değil her iki bileşenin de katkısı mevcuttur. Örneğin, Ereğli Siyah Havucu, Ereğli toprağında yüksek oranda bulunan ve havuca mor pigment veren bir maddenin katkısı sayesinde siyah renge sahiptir. Bu ürünün yetiştiği coğrafyanın toprak yapısı, iklimi gibi doğal kaynaklarından aldığı bir özelliktir. Öte yandan siyah havuçtan yapılan şalgamın bulgurunu mayasının tuz ve siyah havuç suyu ile karıştırılarak sağlıklı bir içecek haline gelmesi ise ustalık isteyen ve geçmişinde kültürel bir birikimi yansıttığını gösteren bir durumdur. Bu da ürünün beşeri bileşenleridir. Yani coğrafi şartlar tek başına bir ürünün yetişmesi için ya da ondan iyi bir verim alınabilmesi için yeterli bir sebep değildir. Atalardan kalma tarım bilgisi, havayı okuyarak meteoroloji hakkında yorum yapan insan bilgisi gibi daha birçok geleneksel bilgi temelli içerik ürünün hammadde formunda ön plandadır. Ürünün ekimi, dikimi, sulanması, budanması, temizlenmesi vaktinde hasat edilmesi, hasat sonrası yapılan işlemler, patoza verme, kurutma, seçme gibi daha birçok süreçte üreticiler atalardan miras kalan yerel üretim ve teknikleri kullanır. Böylelikle Cİ sistemi sayesinde kültür, kültürel miras, gelenek ve geleneksel bilgi yaşatılarak gelecek nesillere aktarılır. Bu yönüyle halkbilimi disiplini alanına giren çalışmanın konusunu Türkiye’de Cİ sistemi ve bu sistemin sağladığı kültür ve gelenek aktarımı işlevi oluşturmaktadır.

### 1.2.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmanın amacı, Türkiye’de Cİ sistemi uygulamasını tanıtmak ve Cİ tescili alan ürünlerin, “kültür” ile “gelenek” aktarımı işlevini halkbilimi kuramlarından işlevsel kuram bağlamında ele almaktır. Cİ sistemi, halkbilimi alanında çalışılmamış bir konudur. Cİ tescili alan yöresel ürünler, birçok kitapta, tezde ya da makalede bağımsız olarak incelenmiş ama bu ürünlerin Cİ tescili olup olmadığı ya da kültürü ve geleneği gelecek nesillere aktarması işlevinin bulunup bulunmadığı araştırılmamıştır. Çalışma, Cİ sistemini halkbilimi disiplini yöntemiyle ele almaya çalışan bir deneme niteliğindedir.

### 1.2.3. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmada, Türkiye’de Cİ sistemi ve Cİ tescili alan ürünlerin kültür ve gelenek aktarımı bağlamında işlevi ele alınmaktadır. Bu bağlamda Cİ sistemini konu edinen ve Türkiye’de yapılan çalışmalar özelinde literatür taraması yapılmıştır. Sınırlamadaki amaç, Türkiye’de Cİ sisteminin hangi alanlarda çalışıldığının bilgisine ulaşmak ve çalışmanın temel noktası olan halkbilimi disiplini kapsamına dahil etmektir. Çalışmada, Türkiye’nin AB’de Cİ sistemiyle ilgili düzenlemelerine uyum sağlamaya çalıştığı için AB’de Cİ sistemi işleyişini nasıl olduğu üzerinde durulmuş ancak ülkeler bazında bir karşılaştırmaya gidilmemiştir.

### 1.2.4. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada Türkiye’de Cİ sistemi üzerine yapılan akademik çalışmalar üzerine kapsamlı bir literatür çalışması yapılmıştır. Ulaşılabilen kaynakların Cİ sistemini hangi yönüyle, nasıl ele aldığı incelenmiştir. Buna göre çalışmaların çoğunda nitel araştırma yöntemi kullanıldığı tespit edilmiştir. Benzer şekilde soru- cevap şeklinde yapılan mülakat tarzı görüşme biçiminde toplanan verilerin analiz edildiği belirlenmiştir. Bu çalışmada ise nitel yöntem kullanılmamıştır. Yapılan literatür çalışmasının verileri betimsel içerik analizi yöntemi kullanılarak elde edilmiş ve halkbiliminin işlevselci perspektifiyle çözümlenmeye çalışılmıştır.

## 1.3. COĞRAFİ İŞARETLER ÜZERİNE TÜRKİYE’DE YAPILAN BAŞLICA ÖNEMLİ ÇALIŞMALAR

Bölüm içerisindeki çalışmalar, Türkiye’de Cİ’ler üzerine yapılan / yayımlanan akademik çalışmalarla sınırlandırılmıştır. Bu bağlamda kitaplar, makaleler ve tezler incelenmiştir. Tezler başlığı altında doktora ve yüksek lisans tezleri ile TÜRKPATENT’in uzmanlık tezlerini yer verilmiştir. Bununla birlikte Türkiye’nin Cİ

alanında ilk dergisi olan YÜCİDER'i hazırlayıp okuyuculara sunan YÜciTA<sup>3</sup> ve çalışmaları hakkında kısaca bilgi verilmiştir.

Bölüm doğrudan Cİ'leri konu edinen çalışmaların incelenmesinden ibarettir. TÜRKPATENT'in Cİ alanında yazılmış tescil almak için başvuru yapmak isteyenlerin kullanabileceği rehber bir kitap ya da kılavuz niteliğinde hazırladığı yayınlar dışında Türkiye'de Cİ sistemini tek başına ele alan bir kitap bulunmamaktadır. Bu nedenle öncelikle kapsamlı bir literatür çalışmasıyla ulaşılan dört adet kitabın içeriği üzerinde durulmuştur. Bahsi geçen kitaplardan biri bölüm içerisinde Cİ'lere değinmiştir. İkincisi hukuk anabilim dalında yazılmış bir yüksek lisans tezinin yayımlanmasından meydana gelmiştir. Üçüncüsü Kars'ta yapılan Cİ'ler sempozyumunda sunulan bildirimlerden oluşmaktadır. Sonuncusu TÜRKPATENT'in Cİ'lerle ilgili başvuru kılavuzu kapsamında değerlendirilecek kitaplardır. Bu kitapların dışında elektronik ortamda hazırlanmış birkaç kitap daha bulunmaktadır.

Türkiye'de Cİ alanında lisansüstü ilk tez 2001 yılında yapılmıştır. 2001 yılından 2005 yılına kadar çalışma yapılmamış 2006 yılıyla birlikte çalışmalar tekrar başlamıştır. Ancak hazırlanan bu tezlerin birçoğunda Cİ'lerin gelenek ve kültür aktarımı boyutuna doğrudan değinilmediği ekonomi, hukuk ve turizm özellikle yöresel yemeklerin tescillenmesinden dolayı gastronomi turizmi üzerinde durulmuştur. Cİ alanıyla ilgili olarak yapılan tezler için ise, YÖK Ulusal Tez Merkezi web sitesinde "coğrafi işaret" kelimesi taratılmış ve buna göre doktora kapsamında 19, yüksek lisans kapsamında 68 adet teze ulaşılmıştır. Cİ sistemini doğrudan konu edinen bu 19 adet doktora tezinde Cİ'leri çalışan anabilim dalları şunlardır: Tarım Ekonomisi (4), Turizm İşletmeciliği (3), İşletme (3), Gıda Mühendisliği (2), İktisat, Coğrafya, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Hukuk, Maliye ve Avrupa Birliği Bilim Dalı. Yüksek lisans tezlerinin hazırlandığı anabilim dalları ise şunlardır: Gastronomi ve Mutfak Sanatları (13), Turizm İşletmeciliği (12), Tarım Ekonomisi (11), İktisat (7), İşletme (7), Gıda Mühendisliği (3), Hukuk (2), Coğrafya, Bütünleşik Pazarlama İletişimi Yönetimi,

---

<sup>3</sup> YÜciTA; Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı.

Dış Ticaret Eğitimi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik, Orman Endüstri Mühendisliği, Şehir ve Bölge Planlama, Halkla İlişkiler ve Reklamcılık, Sosyoloji, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi, Gastronomi, Organik Tarım İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği, Turizm ve Otel İşletmeciliğidir. Nitekim Cİ'leri en çok çalışan alanlar; Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm, İşletme, Gıda Mühendisliği, Ziraat Mühendisliği, Ekonomi, Halkla İlişkiler, Kamu Yönetimi, Coğrafya, Ormancılık ve Orman Mühendisliği, Hukuk gibi disiplinler olduğu görülmüştür. Bu bölüm sadece çalışmada kullanılan kaynaklardan değil doğrudan Cİ'lerle ilgili olan birçok çalışma dikkate alınarak hazırlanmıştır. Burada amaç, Cİ'ler konusunun halkbilimi disiplini altında incelemesinin henüz yapılmadığını göstermek ve bu çalışmanın asıl amacını oluşturan kültür ve gelenek aktarımı bağlamında Cİ sisteminin işlevleri üzerinde durulduğunun altını çizmektir. Çünkü aşağıda bahsi geçen tüm çalışmalar, Cİ'lerin “ekonomi”, “turizm”, “gastronomi”, “kırsal kalkınma” gibi alanlarında yapılmıştır. Cİ'lerle ilgili hazırlanan birçok çalışma; anket ve görüşme yoluyla yapılan daha çok nitel araştırma yöntemi grubuna giren modellerle hazırlanmıştır. Bu doğrultuda üreticiler (işletmeler), tüketiciler (yerli- yabancı turistler), yöneticiler ve paydaşlarla görüşmeler yapıldığı anlaşılmıştır. Yine bu bölüm içerisinde TÜRKPATENT bünyesinde hazırlanan 9 adet kurum uzmanlık tezine yer verilmiştir. Cİ'lerle ilgili hazırlanmış belli başlı 26 adet makale de incelenmiştir.

Kapsamlı literatür taramasından sonra Türkiye'de Cİ sistemiyle ilgili sosyal ve beşeri bilimlerden ziyade fen bilimleri, iktisadi bilimler ve turizm fakültelerinin ağırlıklı çalışmalar yaptığı görülmektedir. Halkbilimi alanında doktora tezinin değil yüksek lisans tezinin bile bulunmadığı Cİ konusu bahsi geçen disiplinin de alanına girmektedir. Doğal ve beşeri faktörlerin etkisiyle oluşan ürünler, birer folklor ürünüdür. Bu ürünleri üreten insanlar kültürden beslenip geleneğe bağlı kalarak üretim yapmış ve kendi çevresinde ulaşabildiği imkanlar dahilinde yaratıcılıklarıyla maddi türden çeşitli ürünler ortaya çıkarmıştır.



### 1.3.1. Kitaplar

Murat Tanrıkulu, (2018), *Coğrafya ve Kültür Mekan, Kültür, Tarih, Coğrafi İşaret* adlı çalışması on bölümden oluşmaktadır. Kitabın bölümleri sırasıyla şu şekildedir: 1. Coğrafya ve Mekan 2. Kültür 3. Kültürel Coğrafya 4. Türk Kültür Coğrafyası ve Anadolu'nun Türkleşmesi 5. Kültürel Miras ve Kültürel Mirasın Korunmasında Tarihi Seyir 6. Kültürel Değer Olarak Coğrafi İşaretler 7. Türk Patent Enstitüsü'nün (TPE) Çalışmaları 8. Coğrafi İşaret Tescilinin Amaçları 9. Coğrafi İşaret Tescilinin Önemi 10. Tescil Edilmiş ve Başvurusu Yapılmış Coğrafi İşaretler. Çalışmamızla ilgili olan bölümler altıncı bölüm itibarıyla başlamaktadır. Tanrıkulu altıncı bölüme, coğrafi işaretlerin ne olduğu konusuna giriş yapmış ve coğrafi işaret tescilinin neden gerekli olduğu konusunda da bilgiler vermiştir. Yedinci bölümde TÜRK PATENT'in coğrafi işaretlerle ilgili yaptığı çalışmalara yer vermiştir. Burada coğrafi işaret tescili için başvuran yapanların coğrafi işaret başvuru formlarını doldurması gerektiğini ve bu formun içeriği hakkında bilgiler sunmuştur. Devamında Cİ tescili alamayacak ürün türlerini, Cİ tescil sürecini, Cİ'lerin denetimi konusunu ve Türkiye'de tescil alan Cİ'lerin tüm dünyada geçerliliği konusuna değinmiştir. Sekizinci bölümde, Cİ tescilinin amaçlarını, ulusal ve uluslararası ticaret açısından Cİlerin yerini, yine Cİ'lerin yöresel ekonomiler açısından önemini, kültürel değer olarak Cİ'ler ve turizm konuları hakkında görüşlerine yer vermiştir. Dokuzuncu bölümde, Cİ tescilinin önemi ve son olarak onuncu bölümde, tescil edilmiş Cİ'ler ile başvuru süreci devam eden ürünlerin listesini vermiştir. Tanrıkulu'nun bu çalışması Türkiye'de Cİ'ler hakkında bilgi vermesi bakımından önemli bir yere sahiptir. Şöyleki daha önceki bölümlerde de belirttiğimiz gibi Türkiye'de Cİ'ler üzerine hazırlanmış detaylı kitap çalışmaları pek bulunmamaktadır. Yapılan birçok akademik çalışma daha çok gastronomi, turizm, işletme, gıda ve ziraat mühendisliği alanlarıyla ilgili olduğundan coğrafya, kültür ve Cİ konusuna değinmek beş bölümü Cİ'lere ayırmak bu alanda yapılan ilk kitap çalışması olduğu için önemlidir.

Gökmen Gündoğdu, (2006) *Türk Hukukunda Coğrafi İşaret Kavramı ve Korunması*, çalışması aslında 2006 yılında sunduğu yüksek lisans tezinden oluşturulan bir kitaptır.

Gündoğdu aynı yıl yayımlattığı kitap çalışmasında şu içeriklere yer vermiştir: Cİ'lerin tanımı, unsurları, uluslararası anlaşmalarda ve Türk hukukunda Cİ sisteminin durumu , işaret türleri, Cİ'lerde tescil kullanımı, denetimi, Cİ'ler ve markalar arasındaki ilişki gibi konuları ele almıştır. Cİ'lerle ilgili birçok ayrıntılı bilginin bulunduğu kitapta Gündoğdu, Türkiye gündemine çeyrek asır önce giren Cİ konusunu yaklaşık 17 yıl önce yazdığı kitapla gündeme taşımış ve alanın öncü çalışmalarından biri olmuştur.

Derya Nizam ve M. Fatih Tatari, (2018), *Türkiye'de ve Dünyada Yerel- Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti* isimli çalışma Derya Nizam ve M. Fatih Tatari editörlüğünde hazırlanmış 14- 16 Temmuz tarihleri arasında Kafkas Üniversitesi'nde yapılan uluslararası sempozyum bildirilerinin derlenmesiyle hazırlanmıştır. Kitap, yedi bölümden oluşmaktadır. 37 yazının düzenlenip basılmasından meydana gelen kitapta, birinci bölüm, Geleneksel Peynirciliğin İzini Sürmek ikinci bölüm, İsviçre Peynirleri Coğrafi İşaret Denetleme Sistemleri üçüncü bölüm, Yerel Peynir Üreticiler: Sorunlar ve Örgütlenme dördüncü bölüm, Kafkaslarda Kültürler ve Sınırlar beşinci bölüm, Türkiye'den ve Dünyadan Yöresel Peynirler Üzerine İncelemeler altıncı bölüm, Peynirlerin Ayırt Edici Özelliklerinin Bilimsel Açıdan İncelenme ve son olarak yedinci bölüm, Coğrafi İşaret, Geleneksel Üretim ve Gıda Üretim Standartları başlıklarından oluşmaktadır. Sempozyum bildirilen üretilen kitap, çoğunlukla yerel ve geleneksel peynirler üzerinde durmaktadır. Bilindiği üzere yakın geçmişe kadar göçer evli olan Türklerin çok çeşitli peynirleri bulunmaktadır. Tescil almış peynirler hakkında yazılmış akademik makalelerin bulunduğu kitap, bu bağlamıyla önemli bir yere sahiptir.

Türk Patent Enstitüsü, (2002), *Marka ve Coğrafi İşaret Başvurularının Hazırlanması Marka ve Coğrafi İşaret İşlemleri ile İlgili Bilgiler ve Gerekli Bilgiler*, 2002 yılında Türk Patent Enstitüsü<sup>4</sup> tarafından hazırlanıp basılan kitapta, 60 sayfadan oluşan ve Cİ'ler hakkında bilgi veren kitap, daha çok Cİ tescili almak isteyenler için hazırlanmış başvuru kılavuzu niteliğinde bir çalışmadır.

---

<sup>4</sup> Türk Patent Enstitüsü'nün adı; 10 Ocak 2017 tarihinde, 6769 sayılı SMK ile Türk Patent ve Marka Kurumu olarak değiştirilmiş kısaltması ise TÜRKPATENT olarak düzenlenmiştir.

### 1.3.2. Makaleler

Nuray Kızılaslan ve Sefa Kılıç (2022), “Üreticilerin Amasya Misket Elmasının Coğrafi İşaret Tescili Hakkında Bilgi Düzeyi ve Bunu Etkileyen Faktörlerin Analizi” başlıklı makalelerinde; Cİ tescili almış Amasya Misket Elması üreticilerinin Cİ konusundaki bilgi seviyelerini ölçmeyi hedeflemişlerdir. Bu doğrultuda 100 elma üreticisiyle görüşmüşler ve yapılan analizlere göre eğitim çalışmalarına ağırlık verilmesi gerektiği, üreticilerin örgütlenmesinin sağlanması, üretim-kalite-verimlilik gibi dinamiklerin artırılması, aynı isim altında taklit üretim yapanların önüne geçilmesi ve kırsal kalkınmaya fayda sağlanması gibi sonuçlara ulaşmışlardır.

Yavuz Topçu ve Mustafa Çavdar (2022), “Tüketicilerin Coğrafi İşaret Tescilli Gümüşhane İmalat Tipi Dut Ürünleri Satın Alma Motivasyonu” başlıklı makalelerinde; Gümüşhane ilinde yaşayan tüketicilerin teknolojik metotlarla işlenmiş, Cİ tescilli Gümüşhane imalat tipi dut ürünlerini satın alması üzerinde etkili olan motivasyonu belirleyen unsurları ortaya çıkarmayı amaçlamışlardır. Nitekim bu amaçla 251 hane ile anket çalışması yapılmış, elde edilen veriler ışığında tüketicilerin tüketim motivasyonu etkileyen faktörleri belirlemişlerdir.

Bilge Doğan (2015), “Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi” başlıklı makalesinde; Cİ’ler korumasının ekonomik etkilerini hem üreticiler hem de tüketiciler nezdinde incelemiştir. Korumayla kırsal kalkınmanın gerçekleşebileceğini, ülke ekonomisine katkı sunacağını aynı zamanda geleneksel bilgi ve kültürel mirasın sürekliliğinin sağlanacağını ve gelişmekte olan ülkelerin Cİ tescilinin getirisinden faydalanması gerektiği üzerinde durmuştur.

Serpil Yalın Kaya ve Elanur Şahin (2018), “Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme” başlıklı makalelerinde; Cİ tescili olarak koruma altına alınan ürünlerin Cİ tescil belgesinde belirtilen standartlara uygun üretilip

üretildiğini tespit etmeyi ve ürünlere yapılması gereken denetlemelerin önemini vurgulamışlardır. Bu bağlamda makalede Cİ tescili almış Adana kebabı incelenmiştir. Nitekim Adana’da bulunan 15 restoranın işletme sahipleri/ yöneticileri/ usta başlarıyla görüşülmüş, buna göre, Adana kebabının Cİ tescili aldığını bilmediklerini ve üretime uygun denetlemesinin yapılmadığının altını çizmişlerdir.

Nurullah Kart, Ömer Saraç, Hüseyin Pamukçu ve Mustafa Sandıkcı (2022), “Afyon Sucuğu Üreticilerinin Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Coğrafi İşaret Tesciline Yönelik Algıları” başlıklı makalelerinde; Afyon sucuğu üreticilerinin Cİ tesciliyle ilgili algılarını incelemişlerdir. Bu doğrultuda Afyonkarahisar ilinde on işletme yöneticisi/sahibiyle görüşülmüş ve buna göre sadece iki işletmenin Afyon sucuğu Cİ tescili kullanım hakkına sahip olduğu tespit edilmiştir. İşletme yöneticileri, Cİ’lerle ilgili olarak ürünü, üreticiyi ve tüketiciyi koruma bağlamında önemini vurgularken diğer işletmelerin Cİ tescil kullanımına yönelik çekincelerinin ve yetersiz bilgi sahibi oldukları üzerinde durmuşlardır.

Güven Şahin ve Süheyla Balcı Akova (2019), “Türkiye’nin Coğrafi İşaret Niteliğindeki Jeolojik Değerleri” başlıklı makalelerinde; doğal taşlardan yani jeolojik değerlerden elde edilen ürünlerin Cİ tescili almasıyla taklit ürünlerle ulusal ve uluslararası pazarda olabilecek haksız rekabetin durdurulmaya çalışıldığını belirtmişlerdir. Doğal taşlar, mineraller ve taş işlemeciliği ile ilgili ürünlerden elde edilen 23 adet ürünü incelemişlerdir.

Güzide Öncü Eroğlu Pektaş, Cengiz Kahraman ve Güler Alkan (2018), “Türkiye’de Coğrafi İşaretler ve İhracat Pazarlaması Açısından Değerlendirilmesi” başlıklı makalelerinde; Cİ kavramının tanımı yapılmış, Türkiye’de Cİ’ler, Cİ’lerin ihracat pazarlamadaki rolü incelenmiştir. Cİ tescilli ürünlerin ülke ekonomisine yapabileceği katkı üzerinde durulmuştur. Bu doğrultuda Cİ tescili alan ürünlerin yurtiçi ve yurtdışı pazarında daha etkin olabilmesi için öneriler verilmiştir.

Emine Ekinci Dağtekin (2018), “Coğrafi İşaret Olarak Diyarbakır Bazalt Taşı ve Tescili” başlıklı makalesinde; 2017 yılında Cİ tescili alabilmesi için başvurusu yapılan Diyarbakır bazalt taşı çalışılmıştır. Bir ürünün Cİ tescili alabilmesi için gerekli koşullar incelenmiş ve Diyarbakır bazalt taşının kriter uygunluğu üzerinde durulmuştur. Son olarak Diyarbakır bazalt taşının ürün – yöre bağı incelenmiştir.

Duran Güler ve Gamze Saner (2018), “Türkiye’de Hayvansal Gıdaların Coğrafi İşaret Korumalarının Avrupa Birliği Çerçevesinde Değerlendirilmesi” başlıklı makalelerinde; Türkiye’de Cİ olarak tescillenen hayvansal gıdalar ile AB nezdinde Cİ tescili almış hayvansal gıdaların oranları karşılaştırılmış ve Türkiye’de hayvansal gıdaların Cİ sistemindeki mevcut durumu üzerinde durulmuştur.

Gülşen Keskin (2017), “Türkiye’de Tarımsal Potansiyelin Gizli Gücü: Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları” başlıklı makalesinde; Türkiye’de Cİ’ler ve geleneksel ürün adları incelenmiş ve AB’de Cİ sisteminin mevcut durumu üzerinde durulmuştur.

Güven Şahin (2014), “Türkiye’de Yerfıstığı Yetiştiriciliği ve Bir Coğrafi İşaret Olarak Osmaniye Yer Fıstığı” başlıklı makalesinde; 2002 yılında Cİ koruması alarak tescillenen Osmaniye yerfıstığının botanik özellikleri, ekimi, Türkiye’deki ekim- verim faaliyeti incelenmiş ve ürünün ticaret payının yükseltilmesi için yapılması gerekenler üzerinde durulmuştur.

Fazıl Akın Olgun ve Gözde Sevilmiş (2017), “Uluslararası Düzeyde Coğrafi İşaretler, Yaratılan Ekonomik Değer ve Türkiye’deki Sistemin Değerlendirilmesi” başlıklı makalelerinde; uluslararası düzeyde Cİ sistemi ve bu sistem bağlamında yaratılan ekonomik değer incelenmiştir. Türkiye’de Cİ konusunda geline düzey ve yaratılan ekonomik değer tartışılmıştır. Çalışmada son olarak Cİ tescilli ürün sayısının nasıl artırılacağı konusunda öneriler verilmiştir.

Eylem Durmuş, Sema Ezgi Yüceer ve Sibel Tan (2022), “Coğrafi İşaret Tescilinin Yaratacağı Sosyo-Ekonomik Etkilerin İncelenmesi : Bozcaada Çavuş Üzümü Örneği” başlıklı makalelerinde; Bozcaada Çavuş Üzümü örneğinde Cİ sistemi tanıtılmış ve tescillenmenin olası sosyo- ekonomik etkileri üzerinde durulmuştur.

Mehmet Akif Şen ve Emel Ekinci (2020), “Türkiye’de Üretilen Coğrafi İşaret ile Tescillenmiş Ekmek Çeşitleri Üzerine Bir Nitel Araştırma” başlıklı makalelerinde; Cİ tescili alarak koruma altına alınan 10 adet ekmek türü incelenmiştir.

Semih Sarıipek ve Samet Çevik (2020), “Oraların Nesi Meşhur: Şehir Pazarlamasında Coğrafi İşaret Tescilli Ürünler” başlıklı makalelerinde; Cİ tescilli ürünlerin, parçası oldukları şehirlerin tanıtılması ve pazarlamasındaki rolü incelenmiştir. Bu doğrultuda çalışmada nitel araştırma yöntemi yoluyla 81 ilde belediye, valilik ile il, kültür ve turizm müdürlüklerinin internet siteleri taranmış ve tescillemelelere dair bilgiler, görseller, ürünün tarihi, toplumsal değeri ve turistik önemine yönelik bilgilerin varlığı araştırılmıştır. Buna göre, Cİ tescilli ürünlerin değerinin henüz kavranmadığı veya ilgili kurumların ürünlere yeteri kadar önem vermediği tespit edilmiştir.

Yağmur Savaşkan ve Said Kınır (2020), “Sakarya İli Gastronomik Unsurlarının Coğrafi İşaret Kapsamında Değerlendirilmesi” başlıklı makalelerinde; gastronomi turizmi ile Cİ arasındaki ilişkiyi incelemişler ve bu doğrultuda Sakarya ilinin gastronomik ürünleriyle yöresel ürünlerini Cİ bağlamında ele alıp değerlendirmişlerdir.

Özge Saygın Alparslan ve Nevin Demirbaş (2019), “Avrupa Birliği ve Türkiye’de Bal Üretim ve Ticareti Açısından Coğrafi İşaret Uygulamalarının Değerlendirilmesi” başlıklı makalelerinde; AB ve Türkiye’nin bal üretiminde ve ticaretinde buldukları mevcut durumu 2007- 2016 yılları arasındaki on yıllık sürece bakarak ele almışlardır. AB’deki bal üretim ve ticaretindeki başarının sebebini Cİ sisteminin etkin kullanımı

sayesinde olduğunu belirlemişler ve Türkiye'nin bal çeşitliliğinin fazlalığına rağmen uluslararası pazarda hak ettiği yerde olmadığı üzerinde durmuşlardır.

Vedat Çalışkan ve Hasan Koç (2013), "Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılım Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi" başlıklı makalelerinde; Türkiye'de uygulanan Cİ sistemindeki gelişmelerin sınırlı olduğuna dikkat çekmişler ve Cİ tescilli bulunan ürünlerin dağılım özelliklerini değerlendirmişlerdir. Bu bağlamda Cİ tescilli alma potansiyeline sahip ürünlerin belirlenmesinde yerel/ geleneksel ürünlerin tanıtıldığı festivallerden faydalanılması gerektiğini önermişlerdir.

Hasan Akay, İsmail Sezer ve Zeki Mut (2018), "Coğrafi İşaretler ve Tosya Yerel Çeltik Genotipleri Örneği" başlıklı makalelerinde; Tosya yerel çeltik pirincini Cİ tescilli sayesinde yeniden eski popülerliğini kazanması bağlamıyla ele alıp bahsi geçen pirincin genotip örnekleri üzerinde durmuşlardır. Makalede, pirinç üreticisi çiftçinin emeğinin korunmasına, Tosya pirincinin ekim alanının artmasına, tüketicinin ürün sayesinde yöre kültürü hakkında bilgi sahibi olmasına ve işletmelerin sürdürülebilirliğine dikkat çekilmek amaçlanmıştır.

Ali İhsan Uygun, Yaşar Mert Demiral ve Nurcan Uslu (2021) Antalya İlinin Coğrafi İşaret Almış Gastronomik Ürünlerinin Değerlendirilmesi" başlıklı makalelerinde; Antalya ilinin mevcut turist potansiyelinin artmasını Cİ tescilli almış gastronomik ürünleri sayesinde olabileceğine dikkat çekmişlerdir. Bu doğrultuda Antalya ilinin Cİ tescilli almış ürünleri değerlendirilmiştir. Çalışmada, Cİ sisteminin kavramsal çerçevesi çizilmiş, Antalya ilinin Cİ tescilli ürünlerinin nasıl artırılabilirliği üzerinde durulmuştur.

Serhat Kalekahyası ve Bora Göktaş (2022), Coğrafi İşaret Almış Yöresel Ürünlerin Bilinirlik Düzeyi ve Tüketici Tutumlarına Etkisi: Bayburt İli Örneği" başlıklı

makalelerinde; Cİ tescili olarak koruma altına alınan yöresel ürünlerin bilinirlik ve tüketici tutumlarına olan etkisini ortaya koymayı amaçlamışlardır. Bu doğrultuda, Bayburt ilinde 18 yaşından büyük tüketiciler üzerinde Cİ tescilli yöresel ürünlere dair tüketicilerin bilgi seviyeleri, tutum ve davranışları üzerine çalışmışlardır. Çalışmanın sonucuna göre tüketicilerin Cİ sistemi hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıklarına ve Cİ tescilli ürünlerin tanıtımının iyi yapılmadığına ulaşılmıştır.

Suzan Kantarcı Savaş (2017), “Türkiye’de Coğrafi İşaret Kavramına Genel Bakış” başlıklı makalesinde; Türkiye’nin TRIPS anlaşmasını imzalamasıyla Cİ sisteminde yaşanan gelişmeleri incelemiş ve günümüze kadar (2017) Türkiye’de Cİ tescili olarak koruma altına alınan ve tescil için bekleyen ürünlerin yıllara göre dağılımları üzerinde durmuştur.

Erkan Denk ve Nilgün Sanalan Binici (2021), “Erzurum İlinin Coğrafi İşaret (Cİ) Almış Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi” başlıklı makalelerinde; Cİ kavramını ve onun gastronomi turizmi ile olan ilişkisini incelemiştir. Bu doğrultuda Erzurum ilinin Cİ tescilli ürünlerini gastronomi turizmi bağlamında ele almışlardır.

Songül Seda Kamber Taş ve Sedat Taş (2020), “İşletme Yöneticilerinin Coğrafi İşaret Tesciline Yönelik Bakış Açılırları: Gümüşhane İli Örneği” başlıklı makalelerinde; Cİ tescilli almış ürünlerin üretimini yapan işletmecilerin Cİ tesciline ve tescil belgesi edinmeye karşı bakış açılarını incelemiştir. Bu bağlamıyla çalışmada, Gümüşhane ilinde bulunan sekiz adet Gümüşhane Kömesi ve Gümüşhane Dut Pestili üreticisi işletmeyle görüşme tekniği kullanarak çalışmışlardır.

Mehmet Özdemir (2020), “Coğrafi İşaretler ve Türk Mutfak Kültüründe Bir İmge: Espiye Pidesi” başlıklı makalesinde; Giresun ili Espiye ilçesine ait yerel bir lezzet olan Espiye Pidesini, kültür, marka, gastronomi turizmi ve Cİ tescili kavramları bağlamında



incelemiştir. Cİ tescilinin şehirlerin markalaşmasında ve gastronomi turizmi açısından daha fazla popüler olmasında tescillemeye ihtiyaç olduğunu belirtmiştir.

Ayşem Yanar ve Kardelen Arin (2021), “Karacakılavuz Dokumalarının Coğrafi İşaret ve Kültürel Miras Bağlamında Değerlendirilmesi ve Belgeleme Çalışması” başlıklı makalelerinde; Tekirdağ iline bağlı Karacakılavuz mahallesine ait Cİ tescilli dokumalarının tescil sayesinde kültürel miras olarak korunabileceği üzerinde durmuşlardır. Ürünlerin dokuma tekniği, fiziksel özellikleri ve motif özelliklerini incelemiştir.

Fatma Gökçe Ekici (2021), “Türkiye’de Coğrafi İşaret Kavramı ve TRB1 Bölgesi İncelemesi” başlıklı makalesinde; TRB1 Bölgesi kapsamına giren Malatya, Bingöl, Tunceli ve Elazığ illerinin Cİ tescilli almış ürünlerinin bölgesel dağılımlarını incelemiştir. Çalışmada, 1996- 2020 yılları arasında Türkiye’de Cİ sistemi konusunda gelişen farkındalık düzeyi ile Cİ tescilli ürünler üzerinde durmuştur.

### **1.3.3. Tezler**

#### **1.3.3.1. Doktora Tezleri**

Elif Betül Akın (Bayram) (2006), *Coğrafi İşaret Olarak Tescil Edilmiş Malatya Kayısının Teknolojik Özelliklerinin Saptanması ve Gıda Güvenliği Açısından Araştırılması* isimli doktora tez çalışması; gıda mühendisliği anabilim dalında hazırlanmış ve Cİ tescili alan Malatya kayısının fiziksel, kimyasal ve teknolojik özelliklerinin belirlenmesi ile Malatya kayısını benzeri olan diğer türlerinden ayıran niteliklerin belirlenmesi üzerine çalışmıştır. Çalışmada, Türkiye’de ve Avrupa’da Cİ’ler hakkında bilgi verilmiş ve tescilli Malatya kayısının besinsel değerinin diğer kayısı türlerinden yüksek olduğu belirlenmiştir. Nicel bir araştırmanın ürünü olan çalışma

yapıldığı yıl olan 2006 yılında Cİ'lere dikkat çekmiş ve Türkiye'yi kayısı ihracatında bir numaraya yerleştiren Malatya kayısısını incelemiştir.

Huri İlyasoğlu (2009), *Ayvalık ve Memecik Zeytinyağlarının Coğrafi İşaretleme Amacıyla Karakterizasyonu* isimli doktora tez çalışması; Cİ tesciline sahip Ayvalık ve Memecik tipi zeytinlerinden elde edilen doğal zeytinyağların kimyasal ve termal özelliklerini incelemiş ve elde edilen veriler ışığında Türkiye'de zeytinyağların tanımlanması ve sınıflandırılmasına katkı sunmuştur. Çalışmada Avrupa Birliği ülkelerinde zeytinyağı sektörünün coğrafi işaretleme konusunda ileride olduğu saptanmış ve konuyla ilgili bazı ülkelerden örnekler verilmiştir.

Hayriye Rana Demirer (2010), *Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler; Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme* isimli doktora tez çalışması; Cİ sistemi kapsamında bulunan yöresel ürün piyasalarının iktisadi alanda çözümlemesini konu almıştır. Çalışmada, Fransa (Rokfor peyniri) ve Türkiye'de (Ezine peyniri) yapılan alan araştırması bulguları karşılaştırılarak değerlendirilmiştir. Yöresel ürünlerin iktisadi çözümlemesi üzerine yoğunlaşan çalışma bu bağlamıyla öncü bir çalışmadır. Cİ olgusu, yöresel ve yerel ürünler farkı verilmiş koruyucu bir düzenleme olarak Cİ sistemiyle ilgili küresel düzeyde yapılan düzenlemeler üzerinde durulmuştur. Türkiye'de ve Fransa'da Cİ sistemiyle ilgili detaylı bilgilerin de verildiğinin altını çizmek gerekir.

Aslı Zuluğ (2010), *Coğrafi İşaretli Gıdalara İlişkin Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Örneği* isimli doktora tez çalışmasında; coğrafi işaret etiketli gıda ürünlerine dair Türkiye ve dünyada var olan uygulamaları hem teorik yönden hem de pratik yönden ele almıştır. İstanbul ili dahilinde coğrafi işaret etiketli ürünlere ilişkin tüketici tercihlerini incelemiş, gıda ürünlerinde tüketici tutumları, gıda güvenliği kavramı, etiket bilinci ve Cİ kavramı ile Cİ tescilli gıda ürünlerine ilişkin tüketici tercihleri ve ödeme istekliliğinin cevabını araştırmıştır. Zuluğ araştırmanın sonucunda, coğrafi işaret etiketli Ayvalık zeytinyağı ve Ezine peyniri için talebin %58 ve %43

etiketli olmayan benzer ürünlere göre daha fazla olduğunu saptamıştır. Çalışma, Cİ tescilli ürünlerin tüketici tercihlerinde etkin rol oynadığını göstermesi bağlamında önemli bir yere sahiptir.

Didem Özgür (2011), *Coğrafi İşaretlerin Korunması: Avrupa Birliği'ndeki Hukuki Çerçeve ve Türkiye Uygulaması* isimli doktora tez çalışmasında; Türkiye'nin Cİ mevzuatı ile AB mevzuatını karşılaştırıp Türkiye'de mevzuat ve uygulama kapsamında yapılanları, yapılması gerekenleri belirleyip eksiklikler konusunda öneriler geliştirmeyi amaçlamıştır. Sınai mülkiyet kanunu kapsamında olan Cİ sisteminin hukuki anlamda işleyişinin, nasıl korunduğunun belirtilmesi önem arz etmektedir. Cİ'lerin markalarla ilişkisini inceleyen Özgür, uluslararası düzenlemelere göre Cİ korunması üzerine eğilmiştir.

Mustafa Kan (2011), *Yerel Düzeyde Ekonomik Kalkınmada Coğrafi İşaretlerin Kullanımı ve Etkisi: Akşehir Kirazı Araştırması* isimli doktora tez çalışması; Cİ tescilli Akşehir kirazının yerel düzeyde ekonomik kalkınma aracı olarak kullanılma olanağını ele almıştır. Çalışmada, Akşehir kirazının üreticileri, firmaları, kamu ve bağımsız kuruluşları ile meyve sebze komisyoncularıyla görüşülmüş, anket ve mülakat çalışmaları sonucundan elde edilen veriler değerlendirilmiştir. Buna göre paydaşların beklentilerini yeterli düzeyde karşılamadığı sonucuna ulaşılmıştır. İsim konusunda yaşanan problemler, bilgi eksikliği, kurumlar arası iletişimsizlik ve şirketlerin Cİ etiketi kullanmak istememeleri, Cİ'lerin aktif kullanımının önüne geçen faktörler olarak belirlenmiştir. Türkiye'de Cİ tescilli birçok üründe yaşanan bu türden olumsuzlukların belirlenmesi konusunda örnek bir çalışma niteliğindedir.

Alpay Altuntaş (2016), *Yöresel Gıdaların Yerel Ekonomik Kalkınmaya Katkıları: Ankara İli Araştırması* isimli doktora tez çalışmasında; yöresel gıdaların yerel ekonomik kalkınmaya sunduğu katkılar ve bu katkıların yükseltilmesi için neler yapılması gerektiği üzerine yoğunlaşmıştır. Çalışmada bu bağlamda Ankara ilinin Beypazarı, Ayaş

ve Nallıhan ilçeleri araştırma sahası olarak belirlenmiş ve yöresel ürün üreticileri ile satıcılarla yapılan 111 anket oluşturulmuştur. Bu anketlerin sonucunda ulaşılan verilere göre yöresel ürünlerdeki gıda güvenliği riskleri en aza indirilmeli, ürünlerin gelenekselliği bozulmadan ürüne özel çözümler üretilmeli, tescil sahibi ve üreticiler başta olmak üzere tüm paydaşlar yeni pazarlar bulma konusunda birlikte yol almalıdır. Yerel işletmelere ürünlerin üretildiği bölgelerde imkanlar sunularak yerel ekonomik kalkınma düzeyinin artırılmasına katkıda bulunulmalıdır. Yöresel ürünler Cİ tescilli alma potansiyeli olan ürünler olduğu için çalışma doğrudan Cİ sistemiyle ilgilidir.

Ersin Kaplan (2017), *Fikri Mülkiyet Haklarının Vergilendirilmesi* isimli doktora tez çalışmasında; fikri mülkiyet hakları üzerinde durmuş ve bu hakların çeşitli şekillerde değerlendirilmesinin gelir vergisi, kurumlar vergisi, katma değer vergisi, veraset ve intikal vergisi, damga vergisi, banka ve sigorta muameleleri vergisi karşısındaki durumunu açıklamıştır. Cİ sistemi fikri mülkiyet haklarından biri olan sınai mülkiyet hakkı içerisinde olduğu için çalışma, dolaylı olarak Cİ sistemiyle de ilgilidir.

Yalçın Yaman Durusoy (2017), *Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Bölge Halkı Tarafından Algılanması Üzerine Analitik Bir Araştırma: Kars Kaşarı Örneği* isimli doktora tez çalışmasında; turizm endüstrisinde ziyaretçilerin yöresel yemek kültürü gelişmiş yani gastronomisiyle ön plana çıkmış şehirlerin destinasyon seçiminde önemli bir yere sahip olduğunu vurgulamıştır. Bu bağlamda Kars kaşarı örneğini veren Durusoy, gastronomi turlarının bölgesel turizm faaliyetlerinin hareketlenmesini sağladığını belirtmiştir. Nitekim Cİ tescilli bulunan Kars kaşarının yapılan ziyaretlerle bölge ekonomisine katkısını, farkındalık sağlamasını olumlu etkiler olarak belirlemiştir. Cİ sistemiyle doğrudan ilişkili olan çalışma Cİ tescilli ürün örneğinden yola çıkarak gastronomi turizmini ele almıştır.

Sami Özgür Memişoğlu (2018), *Marka Hukukunda Mutlak Ret Sebepleri* isimli doktora tez çalışması; hukuk alanında yapılmıştır. Çalışmada, markaların hukuki niteliği,

işlevleri ve markayı konu edinen uluslararası düzenlenmeler incelenmiştir. Aynı zamanda Cİ sisteminin markalarla benzerlikleri ve farklılıkları üzerinde durulmuştur.

Güven Şahin (2019), *Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri ve Bunların Türkiye Ekonomisinde Etkin Kullanımları* isimli doktora tez çalışmasında; Cİ sistemi uygulamasının genel özellikleri, farklı ülkelerdeki işleyişi (Fransa, İtalya, İspanya, ABD, Endonezya, Almanya, Hindistan, Japonya ve Kosova) Türkiye'deki mevcut ve olması gereken durumu üzerine yoğunlaşmıştır. Çalışmada, 65 il, 228 ilçe olmak üzere toplam 304 lokasyonda alan araştırması yapılmış, 848 kişiyle anket çalışması gerçekleştirilmiş ve 1000'den fazla ürün üzerinde durulmuştur. Araştırmanın sonucuna göre Türkiye'nin Cİ uygulamasındaki mevcut durumu açıklanmış ve yapılması gerekenler belirli ürün grupları temelinde incelenmiştir.

Emir Hilmi Üner (2019), *Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Peynirlerin Umami Tat Yoğunluklarının Belirlenmesi* isimli doktora tez çalışmasında; Türkiye'deki Cİ tesciline sahip peynirler üzerine çalışmıştır. Türkiye, peynir türleri açısından oldukça zengin bir ülkedir. Cİ tescilli peynirlerin çalışılması ürünlere dair farkındalığın artmasını sağlamaktadır. Çalışma, doğrudan Cİ sistemiyle ilgili olmamakla birlikte daha çok peynir çeşitlerinin içerdikleri tat yoğunluklarını belirleyerek tüketicilerin beğeni düzeyini ölçmeyi hedeflemiştir.

Mamadou Gueye (2020), *Afrika Ülkelerinde Coğrafi İşaretler: Senegal Örnek Olayı* isimli doktora tez çalışmasında; Cİ'ler ile ilgili dünya genelindeki durumu araştırmış ve Afrika kıtası ülkelerinden biri olan Senegal'de Cİ potansiyeli olan ürünler üzerine yoğunlaşmıştır. Çalışmaya göre Senegal'de yasal düzenlemelerin ve bilimsel çalışmaların yetersizliği nedeniyle Cİ sisteminin avantajlarından faydalanılmadığı belirlenmiştir. Anket yoluyla toplanan veriler, belirlenen 7 değerlendirme kriteriyle analiz edilmiştir. Buna göre Cİ tescili alabilecek ve başarı şansı yüksek ürünler saptanmıştır.

Mehmet Fatih Kayran (2021), *Şanlıurfa İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi* isimli doktora tez çalışmasında; gastronomi turizmi ve Cİ tescilli ürünler ilişkisini Şanlıurfa örneğinde incelemiştir. Buna göre, şehrin yerel yönetim yöneticileri, yiyecek içecek işletmeleri ve turist rehberleri ile Ağustos 2020- Mart 2021 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler gerçekleştirmiş ve çevrimiçi anket formları aracılığıyla turistlerden veri toplamıştır. Çalışmanın sonucunda, Şanlıurfa ilinin coğrafi işaretli yemeklerinin yeterince tanınmadığı ve Cİ tescilli yiyeceklerden en çok bilinen ve tüketilen ürünlerin Çiğ Köfte, Çiğ Kebabı ve Urfa Patlıcan Kebabı olduğunu tespit etmiştir. Nitekim şehrin gastronomi turizminde tanınmasına Cİ sisteminin katkısı olduğu sonucuna varılmıştır.

Özge Bektaş Gümrükçü (2021), *Coğrafi İşaretli Ürün Algısının Tüketici Satın Alma Tercihine Etkisinde Marka Değeri ve Sosyal Faktörlerin Aracılık Rolü Üzerine Bir Araştırma* isimli doktora tez çalışmasında; tüketici ve tüketici satın alma kararını etkileyen faktörler, marka ve Cİ kavramı ile Cİ tescilli ürün algısının tüketici satın alma tercihine etkisinde marka değeri üzerine yoğunlaşmıştır. Bu bağlamda Cİ tescilli Gümüşhane pestil ve kömesine yönelik tüketim tercihleri ölçülmüştür.

Gökhan Demirarslan (2022), *Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Ürünlerin Uluslararası Ticaretteki Potansiyeli* isimli doktora tez çalışmasında; Türkiye'de dış ticarete konu olmuş ve olabilecek ürün potansiyelinin ne durumda olduğunu ortaya koymuştur. Bu doğrultuda nitel araştırma yöntemini kullanılarak, 26 adet Cİ tescilli ürün ve 70 adet Cİ tescil sahibi üretici, ihracatçı ve diğer paydaşlar ile görüşmeler yapmıştır. Buna göre Türkiye'nin Cİ tescilli ürünlerinden 2019 yılında yaklaşık 1 Milyar 821 milyon dolar ihracat gelirine sahip olduğu saptanmış ihracattaki en fazla payın Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü, Malatya Kayısı ve Giresun Tombul Fındığının olduğu belirlenmiştir.

Özlem Taşkiran Karataş (2022), *Coğrafi İşaretlemenin Destinasyon İmajı Üzerindeki Etkisinin Analizi: İzmir İli Örneği* isimli doktora tez çalışmasında; destinasyon imajında Cİ tescilli ürünlerin etkisini göstermek ve ziyaretçi memnuniyeti ve motivasyonu temelinde oynadığı rolü incelemeyi hedeflemiştir. Çalışmada, Cİ tescilli ürünlerin kentin destinasyon imajı üzerindeki etkisi kente gelen turistler ve kentin yerel paydaşlarının bakış açılarından inceleme yoluna gidilmiş ve bu amaçla kavramsal çerçevenin ardından, turistlere anket yapılmıştır. Çalışmanın sonucuna göre, coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon imajı üzerinde olumlu etkisi olduğu kanısına varılmıştır.

Sultan Belli (2022), *Coğrafi İşaret ile Tescilli Yöresel Mutfak Ürünlerinin Turistlerin Destinasyon Seçimine Etkisi: Güneydoğu Anadolu Bölgesi Örneği* isimli doktora tez çalışmasında; Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne gelen yerli turistlerin Cİ tescilli yöresel ürünlere olan bilinirlik düzeylerini tespit etmeyi ve destinasyon seçimine etkisini belirlemeyi amaçlamıştır. Ve bu doğrultuda 2019 yılında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne gelen 830 yerli turistten anket tekniği kullanılarak veri elde edilmiş Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne gelen yerli turistlerin illere ait Cİ tescilli yöresel mutfak ürünlerine yönelik davranış ve tutumları, onların destinasyon seçimini %67,7 oranında etkilediği sonucuna ulaşılmıştır.

Erkan Denk (2022), *Coğrafi İşaretler Standardizasyonu ve Uygulamalarına Yönelik Bir Model Önerisi* isimli doktora tez çalışmasında; gastronomi turizmi ile birlikte Türkiye'nin güncel coğrafi işaretleri hakkında bilgiler vermiş ve Erzurum ilinde uygulanan Cİ sistemini değerlendirmiştir. Hem nicel hem de nitel yöntem kullanılarak yerel halk ile yerel yöneticilerden alınan verilerle model önerisine gidilmiştir.

### 1.3.3.2. Yüksek Lisans Tezleri

Gökmen Gündoğdu (2006), *Türk Hukukunda Coğrafi İşaret Kavramı ve Korunması* isimli yüksek lisans tez çalışması üç bölümden oluşmaktadır. Hukuk anabilim dalında

hazırlanan çalışmanın konusunu Cİ kavramı ve onunla bağlantılı olan Cİ'lerin unsurları, Cİ'lerin önemi ve özellikleri, Cİ'lerin türleri, Cİ'lerin işlevleri, marka ve Cİ kavramlarının ilişkisi ile Türk hukukunda yapılan düzenlemeler başlıklarını incelemiştir.

Mehmet Tuncay (2009), *Coğrafi İşaretlerin Korunması* isimli yüksek lisans tez çalışması altı bölüm olarak hazırlanmıştır. Çalışmada; Cİ'lerin tanımı, unsurları, türleri, tarihsel önemi, Cİ tescilinin kullanımı, denetimi ve hukuksal anlamda korunması incelenmiştir.

Bilge Şentürk (2011), *Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri: Mikro ve Makro Açından Bir Değerlendirme* isimli yüksek lisans tez çalışması; iktisat anabilim dalında hazırlanmış ve Cİ sisteminin ekonomik etkilerini incelemiştir. Mikroekonomik ve makroekonomik yönleriyle Cİ sistemini değerlendirerek sınıflandırmıştır.

Yeşim Meral (2013), *Kahramanmaraş Kent Merkezinde Coğrafi İşaretli Ürünlere İlişkin Tüketici Tercihleri: Gemlik Zeytini Örneği* isimli yüksek lisans tez çalışması; Cİ tescili almış ürünleri tüketen Kahramanmaraş il merkezinde ikamet eden tüketicilerin davranış ve tutumlarını incelemiştir. Bu doğrultuda anket yöntemiyle 384 aileden alınan veriler değerlendirilmiştir.

Meral Gündeğer (2014), *Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale Örneği* isimli yüksek lisans tez çalışmasında; Çanakkale ilinde Cİ tescili alan ürünlerin, bölge turizmüne katkısı ve bu ürünlerin bir turizm ürünü bağlamında değerlendirmesini yapmıştır.



Yağmur Erol (2014), *Türkiye’de Coğrafi İşaretleme Sisteminin Mevcut Yapısı* isimli yüksek lisans tez çalışmasında; Türkiye’de Cİ sisteminin işleyişini, kavramsal çerçevesini, tescil edilen ürünlerin durumunu ve bununla beraber AB’ye uyum süreci içinde Türkiye ile AB arasındaki kavramsal farklılıkları incelemiştir.

Derya Baran (2015), *Erzurum Coğrafi İşaretli Yerel Gıda Ürünlerinin Tüketici Tercihlerine Dayalı Pazarlama Taktik ve Stratejileri* isimli yüksek lisans tez çalışmasında; Erzurum Civil Peyniri, Erzurum Küflü Peyniri ve Karnavas Dut Pekmezini Erzurum’da yaşayan tüketicilerin neden tercih ettiklerini incelemiştir. Bu doğrultuda 401 hane ile görüşme gerçekleştirip elde edilen anket verilerini değerlendirmiştir.

Zozan Oğuz (2016), *Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: Siirt İli Örneği* isimli yüksek lisans tez çalışmasında; Siirt ilini ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin ile ait Cİ tescilli ürünleri hakkındaki görüşlerini incelemiştir. Bu ürünlerin bir turizm değeri olarak kullanımının yaygınlaştırılmasıyla kent tanıtımına büyük katkı sunduğunu belirtmiştir.

### **1.3.3.3. TÜRK PATENT Tezleri**

Asu Yıldız Coşkun, 2001, *Coğrafi İşaretler*, çalışma dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm, Cİ kavramı ve ulusal perspektiflerdir. Bu bölümde, Cİ’lerin genel analizi, Cİ’lere sağlanan korumanın faydaları ve Cİ’lere ilişkin ulusal koruma modelleri incelenmiştir. İkinci bölümde, Cİ’lerin uluslararası anlaşmalar çerçevesinde düzenlenmesi üzerinde durulmuştur. Burada Paris Sözleşmesi, Madrid ve Lizbon Anlaşmaları incelenmiş, Cİ’lere ilişkin TRIPS düzenlemelerine yer verilmiştir. Üçüncü bölümde, Cİ’ler ve Markalar arasındaki ilişki analiz edilirken Cİ’lerin ve markaların karşılaştırmalı analizi açıklanmıştır. Son bölüm olan dördüncü bölümde ise, Türkiye’de Cİ koruması hakkında bilgiler verilmiştir. Yani korumanın sağlandığı ürünler,

korumadan yararlanacak kişiler, tanımlar, Cİ başvuru süreci, şartları ve Türkiye’de Cİ’ler sistemi korumasına ilişkin genel bir değerlendirme yapılmıştır.

Hakan Kızıltepe, 2005, *Türk Coğrafi İşaretler Mevzuatı, AB Mevzuatı ile Mukayesesi ve Bazı Önemli Ülkelerdeki Coğrafi İşaretler Mevzuatı*. Kızıltepe beş bölümden oluşan çalışmasının birinci bölümünde, Cİ’lerin tanımını yapmış ve işlevleri ile ekonomik değeri üzerinde durmuştur. İkinci bölümde, Cİ’lere ilişkin Türk mevzuatı incelenmiş uygulamada karşılaşılan problemlerin giderilmesine yönelik öneriler sunulmuştur. Çalışmanın üçüncü bölümünde Avrupa Birliği’nin ve Türkiye’nin Cİ mevzuatı karşılaştırılmıştır. Dördüncü bölümde, uluslararası platformda Cİ korumasının durumu üzerinde durulmuştur. Son olarak beşinci bölümde ise, bazı önemli ülkelerin Cİ alanında ülkesel mevzuatları konusu tartışılmıştır. Bu önemli ülkeler şunlardır: Fransa, İtalya, İngiltere, İspanya, İsviçre, Amerika Birleşik Devletleri ve Kanada. Tüm bu ülkelerin Cİ’lere ilişkin ulusal mevzuatları incelenmiş ve Cİ’ler aracılığıyla sahip oldukları kazanımların Türkiye’de Cİ sistemi üzerine ne gibi çalışmaların yapılması gerektiği belirtilmiştir.

Serap Tepe, 2008, *Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri*, 5 bölümden oluşan çalışmada Tepe, Cİ’lerin ekonomik etkileri üzerine odaklanmıştır. Birinci bölümde, Cİ’nin kavramsal tanımı yapılmış ve Cİ türleri ile işlevlerine yer verilmiştir. İkinci bölüm olan Cİ’lere iktisadi yaklaşım başlığı altında, Cİ tescilli ürünlerin katma değeri ile tüketiciler ve üreticiler açısından Cİ’ler incelenmiştir. Burada tüketicilerin ve üreticilerin Cİ algılamaları ve işaretli ürünleri satın alma / satma nedenlerine yer verilmiştir. Üçüncü bölüm Cİ ekonomisi üzerine yapılmıştır. Bu bölümde, Cİ’lerin mikro ekonomiye etkileri ve kırsal kalkınma aracı olarak Cİ’lerin ülke ekonomisine katkıları incelenmiştir. Dördüncü bölümde, Cİ’lerin kırsal kalkınma açısından değerlendirilmesi yapılmış ve kırsal kalkınmanın Cİ ile ilişkisi ele alınmıştır. Bu bağlamda Fransa’nın “Comté Peyniri” örnek olay incelemesi yapılmıştır. Son olarak beşinci bölümde ise Türkiye ve AB’de Cİ’lere ilişkin genel bir yapılmış ve AB ile Türkiye’de mevcut durum

incelenmiştir. Son olarak aynı bölüm içerisinde Türkiye’de kırsal kalkınma çalışmaları ve Cİ ilişkisi üzerinde durulmuştur.

Ersin Aksoy, 2008, *Ülkelerin ve Coğrafi Bölgelerin Markalaşması*, 4 bölümden oluşan çalışmanın birinci bölümünde, yöre/ülke pazarlama kavramının menşei üzerinde durulmuştur. Burada, gelişmekte olan ülkeler için markalaşmak neden önemlidir? sorusuna cevap aranmış, postmodern pazarlama anlayışı üzerinden yöre/ülke markalaşması incelenmiştir. İkinci bölümde, ülke markasının politika boyutu ele alınmış ve politik pazarlama, kamu diplomasisi ve Türkiye’nin AB’ye üyelik bağlamında markalaşması konuları üzerinde durulmuştur. Üçüncü bölümde, ülke markasının kültür boyutu incelenmiştir. Dördüncü bölümde ise, ülke markasının turizm boyutu ele alınmıştır. Bu başlık altında, turizm ve marka ilişkisi ile Türkiye’nin turistik açıdan markalaşması ve yöre markalaşmasında yöresel ürünlerin rolüne değinilmiştir.

Neşe İloğlu, (2014), *Coğrafi İşaretlerin Tescili ve Denetimi Üzerine Farklı Ülke Sistemlerinin İncelenmesi ve Türkiye Uygulaması* isimli uzmanlık tezinde Türkiye’de ve dünyada coğrafi işaretlerin tescil ve denetim uygulamaları konusu incelenmiştir. Dört bölümden oluşan tezin birinci bölümünde, Cİ kavramının tanımı yapılmış Cİ’lerin unsurları, Cİ türleri ve Cİ’lerin işlevleri konusuna yer verilmiştir. Çalışmanın ikinci bölümünde, Cİ’lerle ilgili uluslararası anlaşmalar ve Avrupa Birliği düzenlemeleri konusu üzerinde durulmuştur. Üçüncü bölümde, dünyada Cİ’lerin tescili ve denetimi ile ilgili çeşitli uygulamalara yer verilmiş ve bu bölümde Fransa, Amerika Birleşik Devletleri ve Avrupa Birliği’nde Cİ’lerin tescili ve denetimi konuları ifade edilmiştir. Dördüncü bölümde ise, Türkiye’de Cİ’lerin tescili ve denetimi konuları incelenmiştir. TÜRKPATENT kurum uzmanlık tezlerinden biri bu çalışmanın temeli Cİ’lerin tescil ve denetimi konuları üzerine yapılmıştır.

Özden İlhan, 2020, *AB Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ayırt Edicilik Kriterleri ve Yöre ile Bağı Açısından İncelenmesi*, isimli kurum uzmanlık tez çalışması 2 bölümden

oluşmaktadır. Birinci bölümde Cİ kavramı, Cİ'lerin unsurları, Cİ türleri ve Türkiye ile AB'nin Cİ korumaları ve tescil süreci konuları üzerinde durulmuştur. Çalışmanın son bölümü olan ikinci bölümde ise, AB'de tescilli Cİ'lerin ayırt edici kriterleri ve yöre ile bağı irdelenmiştir. Çalışmada özellikle tescilli ürünlerin tanımlayıcı, ayırt edici özellikleri ve coğrafi alan bağı üzerinde durulmuştur.

İsmail Demir, 2020, *Coğrafi İşaretlerin Sosyoekonomik Etkileri*, isimli çalışma 3 bölümden oluşmaktadır. Çalışmanın birinci bölüm başlığı yöresel ürünlerin tescil aracı olarak Cİ'dir. Burada Cİ'nin tanımı, unsurları, türleri ve işlevleri konusu incelenmiştir. İkinci bölümde, Türkiye ve AB Cİ sistemi üzerinde durulmuştur. Burada Türkiye'de Cİ sisteminin algısı ile Cİ mevzuatının gelişimi ele alınmıştır. Üçüncü bölümde ise, sosyal, kültürel ve ekonomik sonuçları bakımından Cİ'ler incelenmiş ve dünyadan örnekler verilmiştir. Bu örnekler şunlardır: Boseong Yeşil Çayı ve Cusco Dev Beyaz Mısıırı.

Zafer Gür, 2020, *Avrupa Birliği'nde Geleneksel Ürün Adı Uygulamaları*, isimli kurum uzmanlık tez çalışması 3 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde Gür, geleneksel ürün adı kavramını tanımlamış, tarihçesini vermiştir. Devamında Türk hukukunda geleneksel ürün adının kavramsal ve tarihsel olarak incelemesini yapmıştır. Çalışmanın ikinci bölümünde, AB'de gıda ve tarım ürünleri için kalite düzenlemeleri ve geleneksel ürün adı koruması üzerine yoğunlaşmıştır. Üçüncü bölümde ise, örneklerle AB'de geleneksel ürün adı uygulamaları incelenmiştir. Bu örnekler şunlardır: Mozzarella Peyniri, Hollandse Maatjesharing ve Pizza Napoletana.

Merve Medine Yılmazbilen, 2020, *Ulusal ve Uluslararası Başarılı Örnekler Işığında Coğrafi İşaretlerin Etkin Yönetimi*, isimli 3 bölümden oluşan çalışmanın birinci bölümünde Cİ kavramının tanımı, Cİ türleri, Cİ amblemleri ve Cİ'lerin 8 adet işlevi incelenmiştir. Burada belirlenen işlevler şunlardır: Ayırt Edicilik, Coğrafi Kaynak Belirtmek, Üretim Metodunu ve Kaliteyi Garanti Etmek, Pazarlama Aracı Olmak, Bölgenin Tanıtımını Sağlayarak Turizme Katkıda Bulunmak, Yerel Kalkınmayı

Sağlamak ve Göçü Önlemek, Geleneksel Bilgi ve Kültürel Değerleri Korumak, Sürdürülebilir ve İzlenilebilir Ürün Kalitesini Sağlamaktır. Çalışmanın ikinci bölümünde, Cİ sisteminin etkin yönetimine ilişkin dikkate alınması gereken yerler vurgulanmıştır. Cİ tescili öncesi ve sonrası süreçler hakkında madde madde bilgiler sunulmuştur. Çalışmanın son bölümü olan üçüncü bölümde ise, Cİ'lerin izlenebilirliği ve sürdürülebilirliği üzerine yapılmıştır.

#### **1.3.4. YÜCİTA ve Çalışmaları**

YÜciTA yani “Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı”, Antalya 3. Uluslararası Cİ'ler Semineri'nde 15 Ekim 2012 tarihinde kurulmuş ve TÜRKPATENT tarafından tescili yapılmış bir markadır.

YÜciTA, gönüllülerin bir araya gelmesiyle oluşmuş Türkiye'nin Cİ sistemi alanında faaliyet gösteren bir sivil toplum örgütüdür. “Türkiye’de ideal bir Cİ’ler sisteminin kurulabilmesi, yöresel ürünlere değer kazandırılarak sürdürülebilir kırsal kalkınmanın desteklenmesi, kültürel ve biyolojik çeşitliliğin korunması konularında” (Tekelioğlu, 2021, s. 8) çalışmayı misyonu olarak kabul etmektedir. Nitekim bu misyondan hareket eden YÜciTA üyeleri ilk yayın organları olan YÜciDer-Gi’yi 2021 yılında çıkarmıştır. Böylece Türkiye'nin Cİ'ler alanında ilk yayın organı faaliyete başlamıştır. Türkiye’de ve dünyada Cİ sistemi hakkında bilgiler verip, sistemi yakından takip eden yazıların bir araya gelmesiyle oluşan derginin, 2022 yılında ikinci sayısı çıkarılmıştır. Hakemli ve bilimsel olmayan dergi, kendi yayın kurulu onayından geçen yazılara açıktır. Bu bağlamda birinci sayı ve ikinci sayısı 463'er sayfadan ve 33'er yazıdan oluşmuştur. Okuyucusuna Cİ sistemini tanıtmayı ve Türkiye’de daha işlevsel Cİ sisteminin oluşmasını amaçlayan derginin üçüncü sayısı henüz çıkmamıştır.

YÜciTA'nın kurucu başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu'dur. Tekelioğlu, Cİ sistemi hakkında Türkiye'nin adil bir yönetim ve doğru işleyen bir denetim mekanizması ile

daha fazla işlevsellik kazanacağını belirtmiş ve bu doğrultuda Türkiye’de ve dünyada birçok bölgede Cİ’ler alanında gözlemler ve çalışmalar yaparak öğrenciler yetiştirmiştir.

YÜciTA; Cİ’lerle ilgili yurt içinde ve yurt dışında faaliyetlere katılmış birçok fuarın, çalıştayın, konferansın, panelin ve sempozyumun temel aktörlerinden biri olmuştur. Ülke içinde Antalya, Aydın, Rize, Erzincan, Gaziantep, Kayseri, Burdur, Muğla, Ankara, Mardin, Bolu, İstanbul, Afyonkarahisar ve Edirne gibi illerin yanında yurtdışında Fransa, İtalya ve Almanya’da etkinlik göstermiştir.

## 2. BÖLÜM

### COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI VE KAPSAMI

#### 2. 1. COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI VE KAPSAMI

Coğrafi İşaret (Cİ), İngilizce adıyla “Geographical Indication” kavramı Türkiye’de 10 Ocak 2017 tarihli Cİ’lere ait kavramların tanımlandığı 6769 sayılı “Sınai Mülkiyet Kanunu”nun<sup>5</sup> 34. maddesinde; “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir”<sup>6</sup> ifadesiyle tanımlanmaktadır. Bu bağlamda Cİ’ler, kendine has özellikleri bulunan ve ait oldukları coğrafyayı temsil eden ürünlere verilmektedir.

Dünyada Cİ’leri fikri mülkiyet hakları<sup>7</sup> olarak kabul eden ilk düzenleme Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması (Trade- Related Intellectual Property Rights- TRIPs)’dır.<sup>8</sup> Bu anlaşmanın hükümleri Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ- WTO) tarafından yürütülmektedir (İloğlu, 2014, s. 33). 15 Nisan 1994 tarihinde Fas’ın Marakeş şehrinde imzalanan DTÖ kurucu sözleşmesine ek olarak kabul edilen TRIPs’te koruma altına alınan fikri mülkiyet haklarından biri de Cİ’ler konusudur (Tekelioğlu, 2019, s. 49). Bu anlaşma ile diğer fikri mülkiyet hakları gibi Cİ’lerin de uluslararası düzeyde korunması zorunlu kılınmıştır.<sup>9</sup> TRIPs’e göre Cİ’ler, “bir ürünün üye devletlerden

---

<sup>5</sup> Sınai Mülkiyet Nedir? “Sanayide ve tarımdaki buluşların, yeniliklerin, yeni tasarımların ve özgün çalışmaların ilk uygulayıcıları adına; ticaret alanında üretilen ve satılan malların üzerlerindeki üretici veya satıcısının ayırt edilmesini sağlayacak işaretlerin sahipleri adına tescil edilmesini ve böylece ilk uygulayıcıların ürünü üretme ve satma hakkına belirli bir süre sahip olmalarını sağlayan gayri maddi bir haktır” (T.C. Ticaret Bakanlığı, 2019).

<sup>6</sup>6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu orijinal metni için bkz. Erişim Adresi: <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf> Erişim Tarihi: 05.08.2021

<sup>7</sup> Fikri Mülkiyet Nedir? (Intellectual Property); “Bir eser üzerinde sahip olunabilecek maddi ve manevi hakların tamamını ve komşu haklarını ifade eder. Fikri mülkiyet, bir kişiye veya kuruluşa ait olan fikir ürünüdür; söz konusu kişi ya da kuruluş, sonradan, bunu serbestçe paylaşmayı veya kullanımını belirli biçimlerde kontrol etmeyi tercih edebilir” (T.C. Ticaret Bakanlığı, 2021).

<sup>8</sup> Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması (TRIPs: Agreement On Trade- Related Aspects Of Intellectual Property Rights) orijinal metni için bkz. [https://www.wto.org/english/docs\\_e/legal\\_e/27-trips.pdf](https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips.pdf) Erişim Tarihi: 05. 08. 2021

<sup>9</sup> Anlaşmaya göre koruma altına alınan diğer haklar; Fikir- Sanat Eserleri, Entegre Devre Topografyaları, Yeni Bitki Çeşitleri Üzerindeki İslahçı Haklar, Patent, Endüstriyel Tasarım ve Marka (T.C. Ticaret Bakanlığı).

birine ait ülke ya da o ülkedeki bölge veya yöreden kaynaklandığını gösteren, ürünün belirli bir kalitesi, ünü veya diğer özellikleri bakımından esas olarak bu coğrafi kökene atfedilmesini belirleyen işaretlerdir”<sup>10</sup> olarak ifade edilmektedir. Bu ifadeyle bir ürünün kalitesi, ünü ya da diğer karakteristik özellikleri temel alınmakta ve ürünün coğrafi kökeniyle olan bağlantısına dikkat çekilmektedir. Bu şartları sağlaması ürünün Cİ koruması altına girmesine yeterli olmaktadır.

Fikri mülkiyet haklarını korumak amacıyla 1967 yılında kurulan Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO-World Intellectual Property Organization) ise Cİ tanımını şu şekilde yapmaktadır: “Belirli bir coğrafi kökene dayanan ve bu kökenden kaynaklanan niteliğe veya üne sahip olan ürünlerde kullanılan işarettir.”<sup>11</sup> Bu tanımdan anlaşıldığı üzere WIPO, Cİ’ler için ürünlerin köken (menşe) kavramı üzerinde durmaktadır. Başka bir deyişle, ürünler ile üretildikleri yer arasında bir bağ (link) bulunmaktadır (Monten, 2006, s. 317). Cİ tescillemesiyle sadece ürün ile belirli menşe yeri arasındaki bağlantıyı değil aynı zamanda benzersiz üretim yöntemleri ve ayırt edici nitelikleri ile de bir bağlantı söz konusu olmaktadır (Giovannucci vd, 2009, s. 2).

Peki neden “coğrafi işaret” ismi kullanılmaktadır? Ürünlerin temel karakteristiğini coğrafi şartların belirlemesi ve ürünün kökeni (üretildiği coğrafyası) ile arasındaki bağlantıdan dolayı bu isim kullanılmaktadır. Bir Cİ, genellikle ürünün elde edildiği yerin isminden gelmektedir. Coğrafi köken olarak bir köy ya da kasaba, bir şehir ya da ülke olabilmektedir (Tekelioğlu, 2010, s. 119). Konunun daha iyi anlaşılması açısından ülkemizde ve uluslararası alanda bilinen bazı Cİ tesciline sahip ürünlere örnek olarak; Malatya Kayısısı, Aydın İnciri, Kayseri Pastırması, Fransa Roquefort Peyniri ve Scotch Viskisi verilebilir. Bu ürünlerin hepsinin birleştiği tek nokta bir coğrafyayı belirtmeleridir. Meydana geldikleri ülke veya bölgeleri temsil etmeleridir. Ancak bu isimlerle akla sadece coğrafi yerler değil, o isimlerle özdeşleştirilen ürünler de gelmektedir. Dolayısıyla ürünün ünü ve coğrafi yerin ünü arasında bir bağlantı söz

<sup>10</sup> Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması; Bölüm 3 madde 22/1, Erişim Tarihi: 05.08.2021

<sup>11</sup> WIPO-World Intellectual Property Organization; What is a geographical indication?

Erişim Adresi: [https://www.wipo.int/geo\\_indications/en/](https://www.wipo.int/geo_indications/en/) Erişim Tarihi: 05.08.2021



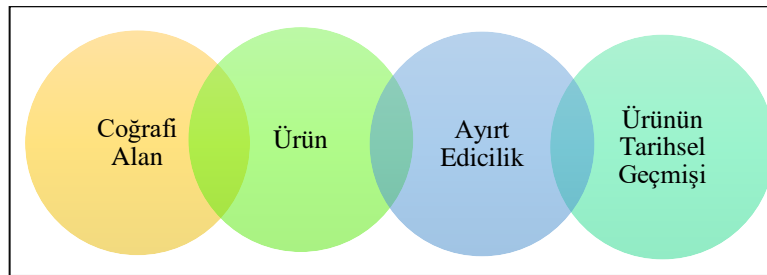
konusudur. Bu bağlantı “coğrafi işaret” kavramını göstermektedir (Coşkun, 2001, s. 5). Burada unutulmaması gereken nokta, Cİ tescilli ürün kökeninin coğrafi ad barındırsın veya barındırmamasın mutlaka belirli ya da belirlenebilir bir coğrafi alana dayanmasıdır. Aksi takdirde Cİ’nin mutlaka bir “coğrafi ad” ile anılması zorunluluğu değildir (Tepe, 2008, s. 8). Örnek olarak 2017 yılında Cİ tescili olarak koruma altına alınan “Puçuko” verilebilir. Puçuko herhangi bir bölge ya da coğrafi yerin adı değildir ancak bu durum ürünün köklerinin belirli bir coğrafyaya dayanmadığı anlamına gelmez. Puçuko, Artvin yöresinde yapılan ve geçmişi uzun yıllara dayanan yöresel bir yemek türüdür (bkz. Fotoğraf 1).



Fotoğraf 1.<sup>12</sup> Puçuko

Burada dikkat edilmesi gereken diğer bir konu ise, belirli bir ürüne sahip olan her yörenin, bölgenin veya ülkenin Cİ tesciline kaynaklık edemeyecek olmasıdır. Tescil işleminin gerçekleşmesi için bazı temel unsurlar olmalıdır (Tepe, 2008, s. 7). Bu unsurlar, coğrafi işaretlemede belirleyici bir role sahiptir. Dört başlık altında toplanan unsurlar şunlardır (bkz. Şekil 1).

<sup>12</sup> Fotoğraf Kaynak: Kültür Portalı, Puçuko. Erişim Tarihi: 06.08.2021

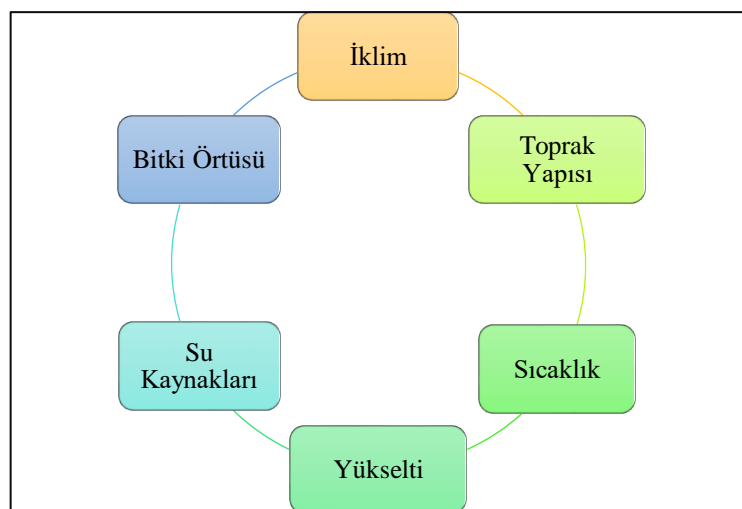


Şekil 1. Coğrafi İşaretlerin Unsurları

## 2.2. COĞRAFI İŞARETLERİN UNSURLARI

### 2.2.1. Coğrafi Alan

Coğrafi alan, ürünlerin oluşumunda önemli bir etkiye sahiptir. Bu alan, bir yöre, köy, kasaba, bölge veya ülke olabilir. Ürünün kalitesi, görünümü, tadı, aroması bu alanda oluşur. Coğrafi alanı etkileyen bazı faktörler bulunmaktadır. Bu faktörler, doğal kaynaklı ve beşerî kaynaklı olmak üzere iki başlık altında toplanabilirler (bkz. Şekil 2 ve Şekil 3).



Şekil 2. Coğrafi Alanı Etkileyen Doğal Kaynaklı Faktörler

Coğrafi alan kaynaklı bu faktörler, insan kaynaklı olmayıp doğaya ait olan ve değiştirilmesi güç olan faktörlerdir. Bu faktörlerin ürünlerin karakteristik özelliklerini oluşturmada katkısı büyüktür. Türkiye birbirinden farklı yedi bölgeden oluşmaktadır. Her bölgenin kendine ait iklimi, yükseltisi, toprak yapısı, su kaynakları, bitki örtüsü ve değişen sıcaklık değerleri bulunmaktadır bu özellikler ürünlerin benzerlerinden ayrılıp özgün olmasını sağlamaktadır. Örneğin, 2016 yılında Cİ tescili alan Kars Kaşarının işareti alma sebeplerinden biri de üretildiği coğrafyasıdır. Bölgenin yüksek rakımda bulunması ve bu yükseklikte büyüyen çayırlarının varlığı, bölgeye düşen yıllık yağış miktarı gibi doğal etkenler ürünü benzerlerinden ayırmıştır.

Toplumların yaşadığı çevre, iklim ve fiziksel yapı özellikleri, bitki ve hayvan çeşitliliğini doğrudan etkilemektedir. Coğrafyanın yükselti ve alçaltılara sahip olması, oluşan basınç, mevsimlerin uzunluğu ve geçiş dönemleri gibi faktörler günlerin ve gecelerin uzunluğu gibi güneşe bağlı özellikler de bu durumda söz sahibi olmaktadır. İnsanların yaşadığı coğrafyanın sulak veya kurak olması hem ürün çeşitliliğini hem de verimliliğini etkilemektedir (Beşirli, 2017, s. 184). Bilindiği gibi yaşam, büyük oranda doğal koşullara bağlıdır. Geçmişten günümüze insanların besin bulma, barınak yapma, giyinme, sosyal ve kültürel temelli tüm özelliklerini yaşadığı çevre belirler ve etkiler. Yaşadıkları coğrafyanın şartları gereği yaşam biçimleri de şekillenir. Nasıl ki organizmalar yaşamlarını devam ettirebilmek için kendi çevrelerine uyum sağlama ihtiyacındaysalar, benzer şekilde insanlar da yaşadıkları çevre ile uyumlu bir yaşam tarzını benimsemek zorundaydılar (Tümertekin ve Özgüç, 2019, s. 23). Örneğin iklim ve bitki örtüsü, insanların konut yapımında yerel inşaat malzemesi seçimini etkilemiştir. İç Anadolu bölgesinde kerpiç ve taştan yapılan evler yaygınken Karadeniz bölgesinde ağaçtan elde edilen malzemelerden yapılan evler yaygındır. Benzer şekilde Kuzey Avrupa'nın soğuk ormanlık alanlarında, şiddetli soğuklara ve yoğun kar yağışına karşı dayanıklı kütük evler yapılmış, tropikal alanlarda ise soğuk hava olmadığından, konut inşasında yapraklar, dallar ve benzeri ürünler kullanılmıştır (Tümertekin ve Özgüç, 2019, s. 365).

Anadolu, yüksek rakımlı coğrafyası, jeomorfolojik, topoğrafik ve iklimsel özellikleri sayesinde farklı ekosistemlere ev sahipliği yapmıştır ve bu farklı ekosistemlerde yaşayan insanların beslenme alışkanlıkları, mutfak kültürleri birbirinden farklı olmuştur. Anadolu'nun kuzeyi ile güneyi, doğusu ile batısı arasındaki bu çeşitlilik denize kıyısı olan yerlerde yaşayan insanlar için deniz ürünleri kültürünü, Doğu ve Güneydoğu'da yaşayan insanların ete dayalı yemek kültürünün oluşmasını sağlamıştır (Uhri, 2016, s. 29). Dolayısıyla iklimsel değişiklikler ve coğrafya, bitki ve hayvan çeşitliliği gibi faktörlerle birlikte beslenme biçiminden barınmaya insanların gündelik tüm hayatını etkilemiştir. Bu da ürün çeşitliliğini ve özgünlüğünü beraberinde getirerek ürünlerin kalitesine yansımıştır.

Ürünlerin meydana geldiği coğrafi alanı etkileyen bir diğer faktör ise beşerî kaynaklı faktörlerdir. Cİ tescilli ürünler sadece oluştuğu coğrafyaya (yöreye) ait iklim, yükselti, toprak yapısı, bitki örtüsü gibi özellikleri içermez o yöreye ait insan faaliyetlerini yani kültürel kimliklerini de bünyelerinde barındırırlar. Bu kültürel kimlikler de tarihsel geçmiş, gelenek, göç, etnik yapı, merak, beceri, ustalık, din ve tabu gibi toplum hayatını etkileyen süreçlerden geçerek oluşan faktörlerin tümüdür (bkz. Şekil 3).



Şekil 3. Coğrafi Alanı Etkileyen Beşerî Kaynaklı Faktörler

Dinin toplumsal ilişkiler ve gündelik hayat üzerine olan etkileri, insanların besin maddesi üretimlerini ve tüketimlerini belirlemektedir. Hangi bitki veya hayvanın besin olabileceği, hangilerinin olamayacağı ve buna bağlı olarak nelerin nasıl üretilebileceği dini kurallar çerçevesinde şekillenmektedir. Dinin beslenme üzerindeki belirleyici etkisi özellikle bazı hayvanların haram ve helal kılınmasında karşımıza çıkmaktadır. Örneğin domuz eti yemek, Hıristiyan toplumunda dayanışma unsuru iken Müslüman ve Yahudi toplumu için ayrıştırıcı bir unsur olarak kabul edilmektedir (Beşirli, 2017, s. 79). Tabu, terim olarak batı dünyasına İngiliz denizci ve kaşif James Cook tarafından Polinezya adalarından yayılmıştır. Toplumsal düzeni koruyan temel yasalardan biri ve toplum üyelerinin büyük bir korku, saygı ve hayranlık beslediği bir olgu (Tatlıcan, 2020, s. 19) olan tabularla ilgili olarak Örnek, şöyle bir değerlendirme yapmıştır: “Mana ile yüklü oldukları kabul edilen insanların, hayvanların, nesnelere, doğal öğelerin yasaklarla çevrilmesi ve bunlardan kaçınmalardır” (1973, s. 60). Antropoloji Sözlüğü’nde ise tabu; “şef, büyücü, sanatçı, ay halindeki kadın, lohusa, ölü, avcı, totem hayvan ve bitkilerden, kült nesnelere, törenlerde kullanılan aletlerden kaçınmak, ilişkiye girmekten, temastan veya tüketiminden uzak durmak, doğaüstü tehlikelerden korunmak için uyulması gerekli bir kuraldır” (Emiroğlu, 2003, s. 772) olarak ifade edilmiştir. Tabular, genellikle bir toplumun yaşamını devam ettirmesini sağlayan kolektif inançlarla ilgilidir ve bu inançların destekleyicisidir. Toplum hayatında belli başlı işlevleri vardır çünkü inananları bağlar inanmayanları damgalar. Müsaade edilen besinler kimliği beslerken, dışlanan besinler ise, kimliğin tanımlanmasına yardımcı olur (Armesto, 2001, s. 49). Dolayısıyla tabular, çoğu kez dinsel inançlarla da desteklenerek, yetiştirilecek bitkiden tüketilecek hayvan seçimine kadar toplum hayatında şiddetli bir etkiye sahiptirler (Tümertekin ve Özgüç, 2019, s. 97).

Göçler, tarihsel süreç içinde gerçekleşen toplumsal olgulardan biridir. Göç, köken ülke ile mesken ülke arasında bilgi, duygu, kültür ve nüfus aktarımıdır. Eski ve yeni vatan, eski ve yeni komşular, eski ve yeni gelenekler, eski ve yeni tecrübeler, eski ve yeni kimlikler arasında derin ikilemler yaşayan insanlar yerleştikleri yeni topraklarda yeni tutumlar, yeni değerler, yeni aidiyetler ve yeni davranışlar ortaya koymaktadır. Bu değişikliklere uyum sağlama sürecini gerçekleştiren insanlar, kimlik ve bilinç değişimi,

tutum ve davranış değişimi, kültür ve ahlak değişimi ile yüzleşmek durumunda kalmaktadır (Atasoy, 2019, s. 447). Dolayısıyla Anadolu'ya göç eden topluluklar da benzer şekilde yerleştikleri bölgenin var olan kültürel kimliğini kendi kültürel kimlikleriyle harmanlayıp ortaya özgün ve zengin ürünler çıkartarak kültürel mirasın oluşmasına katkı sağlamaktadır. Bu duruma verilebilecek örneklerden biri ülkemizde pastacılık ve fırıncılık alanında önemli bir yere sahip Hemşinli aileler örneğidir. Osmanlı Devleti döneminde Kırım'a gidip orada pastacılığı ve fırıncılığı öğrenip memleketlerine dönen Hemşinliler, Anadolu'da pastacılığın temelini atmışlardır (Ataman, 2021, s. 219).

Dünyanın en önemli ticaret yollarından ikisi olan İpek ve Baharat Yolları, sadece ticaret ürünlerinin doğudan batıya taşınmasını sağlamamış aynı zamanda farklı kültürlerin karşılaşma ve kültürel unsurların da taşındığı bir yol olmuştur. Türkler, uzun yıllar bu yollara ev sahipliği yapan coğrafyanın hkimi olmaları, Orta Asya'dan n Asya'ya geldiklerinde bozkıra ait olan hayvansal ürünleri işlemedeki becerilerini bitkisel ürünlere uygulayan kültürlerle temas etmeleri sayesinde kendine has ürünler ortaya çıkarmışlardır (Beşirli, 2017, s. 194). Ticaretle birlikte gelen yeni ürünler, geldikleri coğrafyaya uyum sağlayarak insanların günlük yaşam pratiğine yansayan temel malzemelerden biri olmuştur. Gelen rnler, inanç sistemleri veya geleneklerle çelişmiyor ise bu ürünleri kabul edip benimseme süreci de hızlı olmuştur. Örneğin domates, Anadolu'da geçmişi çok ileriye gitmeyen bu ürün, son iki yüz yıldır mutfakların vazgeçilmez bir besini olmuştur. Türk halk kültürü, Türk milletinin tarih sahnesine çıktığı ilk dönemlerden itibaren farklı coğrafyalarda yaratılan, yaşatılan ve geliştirilerek aktarılan özgün ve zengin bir belleği taşımıştır (zdemir vd., 2015, s. 215). Bu bellek sahip olduğu geleneksel bilgi birikimiyle gelecek kuşaklara aktarılmaya devam etmektedir. Geleneksel bilgi belleği<sup>13</sup> insanların birbirleriyle ve doğayla etkileşimleri sonucunda yaratılmış ve aktarılmıştır (zdemir, 2018, s. 2). Türk kültürü, yerleşik- tarımcı kültürlerde olmayan binlerce yıllık göçebe- hayvancı veya bozkır deneyimine sahiptir (Oğuz, 2018, s. 59). Bu deneyim, hayatın her alanında kendini göstermektedir. Kadınların dokuduğu kilim

---

<sup>13</sup> Geleneksel bilgi ve Cİ'ler konusu çalışmanın üçüncü bölümünde incelenmiştir.

üzerindeki av motifi bu deneyimin bir parçasıdır. Anadolu’da hayvan tarımıyla buğday tarımının birleşmesi ve içselleştirilmesi bugünkü ürün zenginliğinin temelini atmıştır.

Beşerî faktörlerin paylaşılan becerilere dayanan üretim gelenek ve teknikleri, büyük ustalık isteyen el işi ürünlerinin üretilmesine dayanmaktadır (Tekelioğlu, 2021, s. 15). Örneğin, ince bir işçiliğin ve ustalığın ürünü olan Damal Bebeği (bkz. Fotoğraf 2), 8 Ağustos 2002 tarihinde Cİ tescili olarak koruma altına alınmış bir el işi ürünüdür. Ardahan’ın Gürcistan sınırında yer alan Damal ilçesi, Anadolu ile Kafkasya arasındaki transkafkasya olarak adlandırılan geçiş bölgesinde yer almaktadır. Asya’dan Avrupa’ya yapılan göçlerde çokça kullanılan bu güzergâha yerleşen Türkmenler, kendi gelenek-görenek ve bilgi birikimlerini bölgeye taşımıştır (Daşkan, 2021, s. 133). Türkmenlerin yoğun olarak yaşadığı Damal’da kadınların geleneksel kıyafetleri, Orta Asya Türkmen kadınları geleneksel kadın kıyafetleriyle benzerdir. Bu geleneksel kıyafetlerin minyatür hallerini kadınlar kendi elleriyle dikerek plastik ya da ahşap bebekler üzerine giydirmektedir. Kıyafetler, her biri ayrı el işlemesine sahip otuzdan fazla parçadan oluşmaktadır. Bu parçalardan bazıları şunlardır; üçetek, önlük, gömlek, şalvar, yelek, cepken, göğüslük, tor, fes, take ve kolçak. Yörede günümüzde de kullanılan bu kıyafetler giyen kadının yaşına, sosyal statüsüne göre değişiklik göstermektedir. Örneğin, bu kıyafetin bir parçası olan göğüslüğün koyu renkli kumaştan olanını ihtiyar ve dul kadınlar giyerken kumaş üzeri boncukla kaplı olanını ise boncuktan genç kadınlar giymektedir. Benzer şekilde kadınların başlarına taktıkları başlıkların da farklı özellikleri bulunmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2021). Sadece el emeğiyle yapılan bu bebekler hem kadınların ev ekonomisine hem de ilçenin gelişmesine olanak sağlamaktadır. Yaklaşık 40 yıl önce bebeklerin üzerine geleneksel kıyafetleri diken ve ilk ustası olan Fidan Atmaca (bkz. Fotoğraf 3) geleneğin yaratıcısı ve aktarıcısı olarak UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi kapsamında uygulanan Yaşayan İnsan Hazinesi<sup>14</sup> listesine seçilmiş ve geleceğe aktarılan kültürel mirasın temsilcilerinden biri olmuştur.

---

<sup>14</sup> UNESCO, SOKÜM kapsamında değerlendirilen “Yaşayan İnsan Hazinesi” konusu çalışmanın üçüncü bölümünde ele alınmıştır.



Fotoğraf 2<sup>15</sup>. Damal Bebeği



Fotoğraf 3<sup>16</sup>. Damal Bebeklerinin İlk Ustası Fidan Atmaca.

<sup>15</sup> Kaynak: Damal Belediyesi Resmî Web Sitesi, Erişim Tarihi: 15.10.2021

<sup>16</sup> Fotoğraf Kaynak: AA Haber Ajansı; <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/damal-bebegi-benimle-yok-olmasin/560854> Erişim Tarihi: 15.10.2021



Anadolu, tarih boyunca birçok uygarlığa kucak açmış ve medeniyetlerin beşiği olmuştur. Çeşitli uygarlıklardan beslenerek geliştirdiği en büyük zenginliği olan kültürel mirasını koruyarak gelecek kuşaklara aktarmaya devam etmiştir. Yedi coğrafi bölgenin birbirinden farklı olan mutfak kültürü, el sanatları, yaşam tarzları, yeryüzü şekilleri, iklim ve bitki örtüsü kültürel mirasın temel unsurları arasındadır. Bu farklılığa ve kültürel mirasa en güzel örneklerden biri “Tarhana” olabilir. Tarhana, uzun yıllar Türk mutfak kültürünün önemli bir değeri olmuş, yaygın bir biçimde üretilen ve tüketilen bir besin olarak onca süre aslını kaybetmeden farklı bölgelerde kendine özgü hazırlanma şekilleri ile günümüze kadar gelmiştir (Temel Eginli vd., 2020, s. 3068 ve 3070). Yöresel olarak kullanılan hammaddedeki değişiklikler, farklı üretim teknikleri ve sunum şeklinden dolayı ülkemizde 50 çeşit tarhana olduğu bilinmektedir (Coşkun, 2014, s. 71). Coğrafi işaret tesciline sahip 9 tarhana çeşidi bulunmaktadır. Hala hazırda 10 tarhana çeşidinin de başvurusu yapılmış ve süreci devam etmektedir (bkz. Tablo 1). Örneğin, mahreç işareti tesciline sahip Maraş tarhanasının ayırt edici özellikleri ürünün yapım aşamasında saklıdır. Başka tür tarhanalardan farklı olarak hazırlanışında yoğurdun pişirilmemesi, pişmiş buğday yarmasına (dövme) daha sonra ilave edilmesi, kurutma işleminin de çığ denen özel sazlıklardan üretilen sergiler üstüne serilerek yapılması sonunda küçüklü büyüklü farklı kesitlerde çips görünümüne getirilmesiyle son şeklini almaktadır (Dayısoylu vd., 2017, s. 83). Diğer tescilli örnek ise, Kütahya kızılıcık tarhanasıdır. Bu tarhananın ayırt edici özelliği ise hammaddesinin kızılıcık meyvesi olması ve kızılıcığın pişirilerek yapılmasıdır. Pişen kızılıcık, tarhanaya kendine özgü bir aroma verir ve rengini de pembeleştirerek diğer birçok tarhanadan ayırır. Tüm bu tarhana çeşitlerinin sadece oluştukları coğrafi bölgeleri, içerikleri ve üretim yöntemleri değil sunumları da birbirinden farklı olmaktadır. İşte tam da bu yüzden Anadolu kültürel mirasın yuvasıdır. Bu yuvanın çocukları olan zengin ve eşsiz ürünler milli hazine değerinde olup gelecek nesillere yol göstermelidir.



Fotoğraf 4.<sup>17</sup> Maraş Tarhanası ve Kütahya Kızılıcık Tarhanası

Ürün Adı	Cİ Türü	Tescil/Başvuru Tarihi	Durumu	Şehir
Maraş Tarhanası <sup>18</sup>	Mahreç İşareti	29.07.2010	Tescilli	Kahramanmaraş
Uşak Tarhanası	Menşe Adı	21.03.2017	Tescilli	Uşak
Bolu Kızılıcık Tarhanası	Mahreç İşareti	01.12.2017	Tescilli	Bolu
Muğla Göce Tarhanası	Mahreç İşareti	18.09.2019	Tescilli	Muğla
Kütahya Kızılıcık Tarhanası	Mahreç İşareti	26.01.2021	Tescilli	Kütahya
Gaziantep Şirin Tarhanası	Mahreç İşareti	15.04.2022	Tescilli	Gaziantep
Gediz Tarhanası	Mahreç İşareti	13.05.2022	Tescilli	Kütahya
Amasya Sıkma Tarhanası	Mahreç İşareti	23.12.2022	Tescilli	Amasya
Malatya Tarhanası	Mahreç İşareti	23.07.2022	Tescilli	Malatya
Çakmak Tarhanası	Mahreç İşareti	22.09.2021	Başvuru	Bolu
Akyurt Topak Tarhanası	Menşe Adı	25.05.2022	Başvuru	Ankara
Cide Tarhanası	Menşe Adı	23.06.2022	Başvuru	Kastamonu
Ermenek Et Tarhanası	Mahreç İşareti	12.09.2022	Başvuru	Karaman
Ermenek Kuru Tarhanası	Mahreç İşareti	10.10.2022	Başvuru	Karaman
Fethiye Tarhanası	Mahreç İşareti	30.12.2022	Başvuru	Muğla
Konya Tarhanası	Mahreç İşareti	14.12.2022	Başvuru	Konya

<sup>17</sup> Fotoğraf Kaynak: Kahramanmaraş Belediyesi Resmî Web Sitesi, Maraş Tarhanası, Erişim Tarihi: 15.10.2021 ve Kütahya Kızılıcık Tarhanası, TÜRKPATENT, Cİ Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 15.10.2021

<sup>18</sup> Maraş Tarhanasının 01.06.2020 tarihinde yapılan başvuru süreci Avrupa Birliği nezdinde başvuru devam etmektedir.

Kaynak: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> Erişim Tarihi: 20.12.2021

Kurşunlu Tarhanası	Mahreç İşareti	16.01.2023	Başvuru	Çankırı
Tokat Tarhanası	Mahreç İşareti	15.03.2023	Başvuru	Tokat
Tokat Üzüm Tarhanası	Mahreç İşareti	15.03.2023	Başvuru	Tokat

Tablo 2. Cİ Tescili Alan ve Başvurusu Yapılan Tarhanalar Listesi<sup>19</sup>

### 2.2.2. Ürün

Cİ sisteminde tescilleme yapılabilmesi için bir ürüne ihtiyaç vardır. Bu ürünün ya da ürünlerin ne / neler olduğu ile ilgili 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun “Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı” başlığı altında bulunan 33. maddede “doğal ve beşerî unsurların bir araya gelmesi sonucu gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünlerinden şartlara uygun olanlar, tescil edilmesi şartıyla, “coğrafi işaret” veya “geleneksel ürün adı” korumasından yararlanır”<sup>20</sup> şeklinde bir açıklama bulunmaktadır. Buna göre Türkiye’de uygulanan Cİ sisteminde bu ürünlerin gıda, tarım, maden, el sanatları ve sanayi ürünleri olması belirlenmiştir. Türkiye’de Cİ tescili alabilecek ürünler kategorisi şekil 4’te verilmiştir (bkz. Şekil 4). Alkolsüz içecekler (Adana Şalgamı, Susurluk Ayranı, Konya Reyhan Şerbeti), alkollü içecekler (Rakı, Geleneksel Türk Çilek Likörü), Tarım Ürünleri (Iğdır Kayısı, Aydın İnciri, Diyarbakır Karpuzu, Akkuş Şeker Fasulyesi), Madenler (Eskişehir Lüle Taşı, Afyon Mermeri), El İşleri (Kütahya Çinisi, Devrek Bastonu, Bayat Türkmen Kilimi), İşlenmiş ve İşlenmemiş Gıdalar (Ardahan Balı, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Erzincan Tulum Peyniri, Kayseri Pastırması), Diğer Ürünler (Kangal Balıklı Kaplıcası, Kars Türk Çoban Köpeği)<sup>21</sup>.

<sup>19</sup> Tablo, TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı veri tabanından alınan bilgilerle yazar tarafından hazırlanmıştır. Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> Erişim Tarihi: 25.03.2023

<sup>20</sup> Kaynak: 6769 sayılı SMK. Erişim Tarihi: 10.09.2021

<sup>21</sup> Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Platformu, (2021)



Şekil 4. Türkiye’de Cİ Tescili Alabilecek Ürünler Kategorisi

Burada değinilmesi gereken önemli bir konu hayvan soylarının tescil edilip edilmemesiyle ilgilidir. Türkiye’de Cİ’lerle ilgili mevzuata göre hayvan soylarının Cİ kapsamında korunamayacağı “tescil edilmeyecek adlar” başlığı altında belirtilmiştir. Mevzuatın 35. maddesine göre “...hayvan ırkları veya benzeri adlar coğrafi işaret olarak tescil edilemez.”<sup>22</sup> Ancak Türkiye’de Cİ tesciliyle koruma altına alınan 4 hayvan soyu bulunmaktadır (bkz. Fotoğraf 5). Başlangıçta 6 tane hayvan soyunun Cİ tescili bulunmaktaydı fakat Cİ konusunda sonradan Avrupa Birliği’nin belirlediği uygulamalar temel alındığı için Cİ kapsamına girmeyeceği kararlaştırılmış ve işareti bulunan Kangal Çoban Köpeği ve Akbaş Türk Çoban Köpeğinin tescilleri iptal edilmiştir<sup>23</sup> (Şahin, 2019, s. 2298). Hayvan soylarının tesciliyle ilgili bu durumu şu şekilde özetlemek gerekir; Kangal Koyununun canlı bir hayvan olarak değil bir ürün (insan tüketimine uygun gıda

<sup>22</sup> Kaynak: 6769 sayılı SMK. Erişim Tarihi: 12.09.2021

<sup>23</sup> Konuyla ilgili olarak; “Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü’nün Türk Patent Enstitüsü ve Kangal Kaymakamlığı aleyhine coğrafi işaret tescil başvurusuna yapılan itirazın reddi kararının iptali ile tescil olunan “Kangal Çoban Köpeği” coğrafi işaretinin hükümsüzlüğüne yönelik açtığı davada Ankara Fikri ve Sınai Haklar Hukuk Mahkemesi söz konusu coğrafi işaretin hükümsüzlüğüne ve sicilden terkinine hükmetmiştir. Yine Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü’nün Türk Patent Enstitüsü ve Millî Savunma Bakanlığı aleyhine açtığı davada Ankara 3. Fikri ve Sınai Haklar Hukuk Mahkemesi “Akbaş Türk Çoban Köpeği” coğrafi işaretinin hükümsüzlüğüne ve sicilden terkinine hükmetmiştir” (Tepe, 2008, s. 11).

maddesi) olarak Cİ tescili alması mevzuatta belirtilen tescillenme koşullarına da uyuyorsa mümkündür ancak Kars Türk Çoban Köpeği, Türk Tazısı gibi gıda maddesi olarak kullanılmayan veya tüketilmeyen hayvanların Cİ tescili alması hem hukuka hem de dünyadaki uygulamalara ters bir durum oluşturduğu görülmektedir. Bu bağlamıyla düşünüldüğünde 04.01.2018 tarihinde tescil edilen Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti örnek olarak verilebilir. Çünkü burada hayvanın kendisi değil eti yani hayvandan elde edilen hammadde yönü temel alınmış ve tescil edilmiştir. Yine benzer şekilde dünyadan örnek olarak tescili bulunan İskoç Dana Eti ve Galler Koyun Eti verilebilir. Ayrıca Cİ tescili olarak koruma altına alınan Gemlik Atı, Kars Türk Çoban Köpeği ve Türk Tazısının Cİ sicil belgelerinde şöyle bir ifade bulunmaktadır:

“Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 13.01.2002 tarih ve 24639 sayılı Resmî Gazete ’de ilan edilmiş ve hakkında herhangi bir itiraz alınmamış olması nedeni ile 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname’nin 12nci maddesi gereğince 13.01.2002 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.”<sup>24</sup>

Buna göre ilgili KHK’da dolaylı da olsa bir dönem hayvan soylarının tesciline müsaade edilmiştir. Başvuru ilanı süresince herhangi bir itirazın olmaması tescillemeyi geçerli kılmıştır. Günümüzde bu hayvan soylarından başka tescil olarak koruma altına alınan veya tescil başvurusu yapılan hayvan bulunmamaktadır. Hayvan soylarının tescillenmesinin altında yatan sebepler ise yurt dışına kaçırılmalarını önlemek, nesillerinin tükenmesini önlemek ve gen kaynaklarını korumak gibi kaygılardan oluşmaktadır. Sonuç olarak hayvanlardan elde edilen ürünlerin et, süt gibi hammadde bağlamında kullanılması Cİ tescili kapsamına girdiğini göstermektedir. Çünkü bu hammaddelerden peynir, salam, sosis, pastırma gibi işlenmiş ürünler yapılır ve bu ürünlerde tescillenebilirler.

---

<sup>24</sup> Kaynak: TÜRK PATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Gemlik Atı, Kars Türk Çoban Köpeği ve Türk Tazısı Cİ Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 12.09.2021



Fotoğraf 5.<sup>25</sup> Türkiye’de Cİ Tesciline Sahip Hayvan Soyları

### 2.2.3. Ayırt Edicilik

Bir ürünün Cİ alıp tescil edilebilmesi için ayırt edici özelliğe sahip olması gerekir. Ürünün benzerlerinden farklı olduğunun belirtilmesi önemlidir. Bu farklılıkları belirleyen etkenlerin doğal ve beşerî kaynaklı olduğu “Coğrafi İşaretli Ürünlerin Unsurları” bölümünde belirtilmişti. Kısaca tekrar değinmek gerekirse, doğal kaynaklı etkenler bölgenin / yörenin yıllık yağış miktarı, toprak yapısı, sıcaklık, yükselti ve su kaynakları gibi ekolojik etkenlerden oluşur. Beşerî kaynaklı etkenler ise, insanların geçmişten bugüne geleneksel bilgi ve beceriyle canlı tuttukları üretim teknikleridir. Dolayısıyla ürün, oluştuğu coğrafyanın ekolojik ve kültürel çeşitliliğini yansıtan bazı karakteristik özelliklere sahip olmalıdır.

<sup>25</sup> Kaynak: TÜRK PATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Erişim Tarihi: 12.09.2021

Cİ'ler, bir kalite simgesi olduğu için tescil almış ürünün piyasada değer görmesi gerekir. Ürünlerin coğrafi kimliği tüketiciye güven vermektedir. Tüketici, tescilli ürünü benzeri olan diğer ürünlerden ayırt etmeyi bilmelidir. Tescil almış ürünlerin Cİ sicil belgelerinde ürünlerin ayırt edici özellikleri ayrıntılarıyla verilmektedir.<sup>26</sup> Örneğin, Kars Kaşarı ve Malkara Eski Kaşarı tescil almış iki farklı üründür (bkz. Fotoğraf 6 ve 7).



Fotoğraf 6.<sup>27</sup> Malkara Eski Kaşar Peyniri

Bu iki ürünün hem ait oldukları coğrafya hem de üretim teknikleri birbirinden farklıdır. Her iki coğrafyanın iklimik koşullarının, rakımlarının, bitki örtüsü çeşitliliğinin birbirinden farklı oluşu ürünlerin tadını, kokusunu etkilemiştir. Aynı şekilde ürünlerin üretim teknikleri de birbirinden farklıdır. Kaşarları yapan peynir ustaları kendi ustalarından öğrendikleri geleneksel üretim biçimlerini kullanmışlardır. Özgün üretim teknikleri, farklı tarihi geçmişler ve farklı gelenekler ürünlerin ayırt edici özelliklerini belirlemiştir. Bu bağlamda örnek olarak, Kars'ta peynircilik faaliyetlerinin Osmanlı İmparatorluğu ile Rus Çarlığı arasındaki uzun süren savaşlar sonucunda yöreye yerleştirilen İsviçreli ailelerin yerel halkla birleşip işlettikleri mandıralarda yöredeki

<sup>26</sup> Bu duruma örnek olarak "Malkara Eski Kaşar Peyniri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi"ne bakılabilir. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8ffe5d9b-9204-43e8-b397-9cee10abf245.pdf> Erişim Tarihi: 22.10.2021

<sup>27</sup> Kaynak: Kültür Portalı, Malkara Eski Kaşar Peyniri, Erişim Tarihi: 14.10.2021

bugünkü hayvancılık ve peynircilik faaliyetlerine yenilik getirmesi verilebilir.<sup>28</sup> Nitekim bu amaçla 1900'lerin başlarında yöreye İsviçre ve Almanya olmak üzere Avrupa ve Kafkasya'dan çeşitli hayvan türleri getirilmiştir. Bu türlerden biri olan Zavot İneği yöredeki çiftliklerde daha fazla süt verimi için yetiştirilmiştir (Tatari, 2018, s. 100). Dolayısıyla bu durum, Kars peynirciliğinin gelişiminde savaşlar sonucu yurdundan edilip başka bir ülkeye göç eden, orayı kendine yurt edinmeye çalışan, bölgenin yerel kültürüne, coğrafi şartlarına ayak uydurmaya çalışan bireylerin Kars Kaşarı üretimini nasıl etkilediğini açıklayan bir örnektir.



Fotoğraf 7.<sup>29</sup> Kars Kaşarı

<sup>28</sup> Kars peynirciliğinin tarihi gelişimi hakkında daha fazla bilgi için bkz. "Kars Peynirciliğinde Tarihin Tadı", M.F. Tatari, (2018).

<sup>29</sup> Fotoğraf Kaynak: Yazarın kendi arşivinden alınmıştır. Erişim Tarihi: 09.06.2023



#### 2.2.4. Ürünün Tarihsel Geçmişi

Cİ'ler için önemli unsurlardan biri de ürünün tarihsel geçmişi konusudur. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun ikinci kısmında bulunan “başvuru ve itirazlar” bölümünde “coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvurusu” başlığı altındaki 37. maddede başvuru şartlarından biri, “ürünün söz konusu coğrafi alandaki tarihsel geçmişine ilişkin bilgi ve belgeler”<sup>30</sup> maddesidir. Bu maddeye göre tescil ettirilmek istenen bir ürünün o yöredeki bilinirliğini kanıtlayan bilgi ve belgelere ihtiyaç duyulmaktadır. Ürünün ait olduğu yöredeki tarihsel geçmişine ilişkin bilgi ve belgeler tescil başvurusu için hazırlanan dosyalara eklenmelidir. Bu belgeler, tarihi kaynaklar, resmi kaynaklar ve bilimsel nitelikli dokümanlar olabilir. Seyahatnameler, fermanlar, mektuplar ve arkeolojik buluntular bu gruba dahil edilebilir. Bu duruma geçmişi uzun yıllara dayanan ve bilinirliğini kanıtlayan belgelere sahip tescil almış iki ürün, “Tokat Yazması” ve “Bursa Bıçağı” örnek olarak verilebilir.



Fotoğraf 8.<sup>31</sup> Tokat Yazması

<sup>30</sup> Kaynak: 6769 sayılı SMK. Erişim Tarihi: 18.10.2021

<sup>31</sup> Fotoğraf Kaynak: T.C. Tokat Valiliği Resmî Web Sitesi, Tokat Yazmaları, Erişim Tarihi: 14.10.2021

Tarihi kaynaklarda yaklaşık 600 yıllık geçmişe sahip olduğu yazan Tokat Yazması, 26.02.2020 tarihinde coğrafi işaret tescili olarak koruma altına alınmıştır. Tokat Yazmasının tarihsel geçmişi ile ilişkisi şu iki örnekle verilebilir. Bunlardan birincisi Evliya Çelebi Seyahatnamesi'dir. Evliya Çelebi Seyahatnamenin 5. cildinde Tokat bezlerinden bahsetmiş ve Tokat bezleri için şu ifadeyi kullanmıştır:

“Evvelâ beyâz pembe bezi ve câm tasları diyâr-ı Lahor'da yapılmaz. Gûyâ altun gibi mücellâdır ...” (Dağlı ve diğerleri, 2001, s. 37).

Evliya Çelebi, Tokat'a ait beyaz ve pembe bezlerin Lahor'da bile yapılmadığını ve bezlerin altın gibi parladığını belirterek yazmacılık sanatının hammaddesi olan Tokat bezlerinden övgüyle söz etmektedir. 17. yüzyıla ait bu eserde Tokat bezlerinden bahsedilmesi ürünün ait olduğu coğrafyayla özdeşleştiğini ve bilinirliğini göstermektedir. İkinci bilgi niteliğindeki yazı ise Tokat'ta yazmacılığın, Osmanlı Devleti döneminde önemli bir yere sahip olduğunu belirtmektedir. Buna göre, Anadolu'da yazmacılık sanatının merkezi olarak görülen Tokat'ta yazmacılık gelirin Valide Sultana ait olduğuyla ilgili olarak Tokat Yazmaları kitabında Cemal Soyluer'den aktaran Kemal Türker, Osmanlı Devleti döneminde 17. ve 18. yüzyıllarda Tokat'ta el sanatlarına dayalı üretimin zamanla geliştiğini, yazma gelirlerinin Valide Sultanlara has olarak verildiğini, bu dönemde şehirdeki hanlarda toplu olarak üretim yapan yazmacıların, işliklerinde hazırladıkları yazmaları boyahanelere verdiğini ve karşılığında damga resmi ödediğini belirtmiştir. Bu sayede vergi zorunlu kılınmış Tokat dışında yazmacılık yapmanın da önüne geçilmiştir (Aktaran: Türker, 1996, s. 7). Tüm bunların neticesinde bu bilgiler ürün için tarihi kaynak niteliğindedir ve ürünün o yörede uzun bir geçmişe yani gelenekselliğe sahip olduğunun da resmi kanıtıdır.

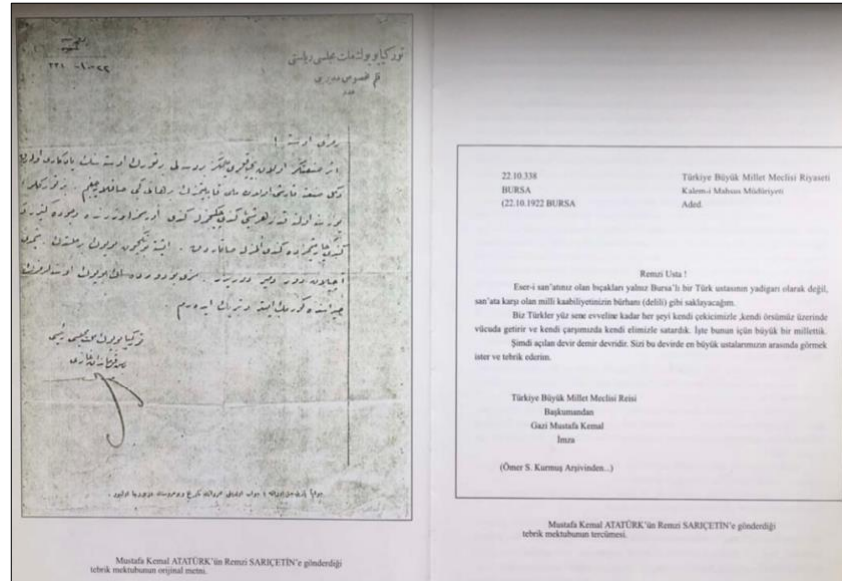


Fotoğraf 9.<sup>32</sup> Bursa Bıçağı

Diğer bir örnek ise yaklaşık 700 yıllık geçmişe sahip olduğu bilinen Bursa Bıçağıdır (bkz. Fotoğraf 19). Bursa Bıçağı, 15.02.2018 tarihinde coğrafi işaret tescili almıştır. 14. yüzyılda Osmanlı Devleti tarafından fethedilen Bursa, devletin başkenti olmuş ve demircilik alanında önemli bir merkez haline gelmiştir. Osmanlı ordusunun silah ihtiyacını karşılamak için Bursa’da yapılan kılıç ve kamalar kullanılmıştır (Erdal, 2016, s. 28). 1913 yılında yapılan sanayi sayımında, tüm Bursa ilinde yüzün üzerinde bıçakçı dükkanının olması ve yıllık bıçak üretiminin bir milyonu aştığı devlete ait resmi kaynaklarda mevcuttur.<sup>33</sup> Bir başka kaynak ise Cumhuriyet döneminin ünlü bıçak ustalarından biri olan Remzi Sarıçetin’in kendi yaptığı Bursa Bıçağını Mustafa Kemal Atatürk’e armağan etmesidir. Atatürk’ün Remzi Sarıçetin’e gönderdiği teşekkür mektubu kaynak olarak gösterilebilir (bkz. Fotoğraf 10).

<sup>32</sup> Fotoğraf Kaynak: Bursa İl Kültür Turizm Müdürlüğü Resmî Web Sitesi, Bursa Bıçağı, Erişim Tarihi: 14.10.2021

<sup>33</sup> Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Bursa Bıçağı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 24.10.2021



Fotoğraf 10.<sup>34</sup> Mustafa Kemal ATATÜRK'ün Remzi SARIÇETİN'e gönderdiği tebrik mektubunun orijinal metni ve tercümesi.

Bu bağlamıyla değerlendirildiğinde coğrafi işaret tescili alacak ürün için tarihsel geçmişi unsuru ürünün sadece tescil almasına yardımcı olmaz tescil sonrası o ürüne verilen değer artmasına, ülke ve dünya çapında ününün yayılmasına dolayısıyla da üreticisine sağlayacağı kazanca da yardımcı olur. Ürünün pazar değeri genişler ve bilinirliği artar.

### 2.3. COĞRAFİ İŞARET TÜRLERİ

Cİ tescilli ürünleri bir araya getiren etkenlerin farklı özellikte olması ürün çeşitliliğini artırmaktadır. Dolayısıyla bu da genel bir ifade olan coğrafi işaret kavramının ikiye ayrılmasına sebebiyet vermiştir. Bunlar, “Menşe Adı” ve “Mahreç İşareti” adıyla kullanılmaktadır. Hayriye Rana Demirer'in Berard ve Marchenay'den aktardığına göre, “menşe; yöreden olma, mahreç; bir yöreden gelme” olarak tanımlanan iki önemli kavramdır. Yani yerel ürünler, menşe (bir yöreden olma) temeline dayanırken yöresel

<sup>34</sup> Kaynak: Bursa Bıçak Müzesi Resmî Web Sitesi, Mustafa Kemal ATATÜRK'ün Remzi SARIÇETİN'e gönderdiği tebrik mektubu, Erişim Tarihi: 08.09.2021

ürünler mahreç (bir yöreden gelme) temeline yani ürünün yayıldığı yere dayanmaktadır (2010, s. 38). Tüm özellikleri bağlı bulunduğu yöreye ait olan menşe adı ve mahreç işareti kavramlarının detayları ve bunların dışında kalan ürünlere verilen “Geleneksel Ürün Adı” tescilleri şu şekildedir:

### 2.3.1. Menşe Adı

Coğrafi işaretlere ait kavramların tanımlandığı “6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu”nun 34. maddesine göre menşe adı; “coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlar”<sup>35</sup> olarak tanımlanmaktadır. Bu tanımlamaya göre menşe adını alacak ürünler ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilmezler. Ancak ürün birden fazla hammaddeden üretilen bir ürün ise çok özel durumlar dışında bütün malzemelerin bağlı bulunduğu yöreden gelmesi koşuluyla üretilbilirler. Menşe adı tescili, coğrafi alan sınırlılığına bağlı bulunduğu için daha çok tarım ürünlerinin tescillenmesini sağlamıştır. Çünkü tarım ürünlerinde toprağa bağlılık söz konusudur. Yöre ile ürün arasında güçlü bir bağ bulunmalıdır (Demir, 2020, s. 14).

Ürünlerin kalitesi, ilgili coğrafyanın doğal ve beşerî kaynaklarından meydana gelmektedir. Dolayısıyla ürünlerin ayırt edici özellikleri çoğunlukla bağlı bulunduğu yöreden kaynaklanır. Ürünün üretiminde kullanılan hammadde, üretim aşamaları ve oluşumunu belirleyen diğer tüm faktörler o bölgeyle sınırlı olmalıdır. “Giresun Tombul Fındığı” ve “Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri” ait oldukları coğrafi bölgenin dışında yetişemeyen/ üretilmeyen menşe adı tesciline sahip ürünlerden ikisidir (bkz. Fotoğraf 11 ve 12).

---

<sup>35</sup> Kaynak: 6769 sayılı SMK. Erişim Tarihi: 09.08.2021



Fotoğraf 11.<sup>36</sup> Giresun Tombul Fındığı

18.02.2001 tarihinde Menşe Adı altında tescil edilen Giresun Tombul Fındığının Cİ sicil belgesinde coğrafi sınırı olarak, Giresun ili Trabzon'un Beşikdüzü ve Vakfıkebir ilçelerine kadar uzanan sahil şeridi ifadesine yer verilmiştir. Ilıman iklime ait bir meyve türü olan Giresun Tombul Fındığı, yaklaşık 550 metre rakıma kadar olan, en yüksek sıcaklığın 35°C, en düşük sıcaklığın -5 °C olduğu, yıllık yağış miktarı toplamının 700 mm'nin üzerinde olması ve bu yağışın aylara dengeli dağıldığı yerlerde yetişmektedir.<sup>37</sup> Bunun gibi belirleyici iklimsel etkenler ürünün ait olduğu coğrafya dışında yetiştirilemeyeceğini göstermektedir. Ürünün kalitesi elbette sadece gerekli iklimik özelliklerle açıklanamaz. Yıllardan beri aktarılarak gelen paylaşılan tecrübeler sayesinde büyüyen geleneksel bilgi birikimi ve insanların gündelik yaşam pratikleri de bunda söz sahibidir. Fındığın kurutulup patoza verilmesi, seçilmesi tekrar kurutulması gibi insan faktörlü etkenler de göz önünde bulundurulmalıdır.

<sup>36</sup> Fotoğraf Kaynak: Yazarın kendi arşivinden alınmıştır. Erişim Tarihi: 17.08.2012

<sup>37</sup>Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Giresun Tombul Fındığı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 09.08.2021

Diğer bir örnek Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniridir. Bu peynir, 08.12.2017 tarihinde Menşe Adıyla tescillenerek koruma altına alınmıştır. Cİ sicil belgesinde peynirin coğrafi sınırı olarak, Karaman ili Ayrancı ilçesi belirtilmiştir. Ürün menşe adı tesciline sahip olduğu için ilgili coğrafyada üretilmelidir. Peynirin olgunlaşması için yüzyıllardan beri var olan bir obruk mağarası kullanılmaktadır. Mağara içinin ısısının düşük olması ve mağaraya hâkim olan küf florası peyniri olgunlaştırarak bugünkü lezzetini almasını sağlamaktadır. Deri içinde yaklaşık 5- 6 ay bekletilen peynirler ekim, kasım aylarında piyasaya satışa çıkarılmaktadır. Ürünü diğer tulum peynirlerinden ayıran en temel ayırt edici özelliği obruk mağarasında bekletilmesinden dolayı oluşan küf florasıdır.<sup>38</sup> Bu durum ürünün karakteristik özelliklerinden biridir ve onu benzerleri olan diğer tulum peynirlerinden hem tat hem de görünüş olarak ayırmaktadır. Diğer özellikler ise, ürünün hammaddesi, onun tedariki ve üretim teknikleridir. İlgili coğrafyada bahar mevsiminin kısa olmasından dolayı yaklaşık 2 ay üretim yapabilen üreticiler, yaylacılardan topladıkları sütü bozulmadan kullanmak durumundadır (Koçak, 2018, s. 69). Toplanan sütlerin mayalanması, deri tulumların dikilmesi ve peynirin bu tulumlara basılması gibi diğer tüm işlemler geçmişten beri insanlar arasındaki paylaşılan becerilerin bir sonucudur. İklim ve coğrafyanın etkisiyle birleşen insan kaynaklı beşerî faktörler ürünün bugünkü kalitesine ulaşmasını sağlamış ve onu eşsizleştirerek yöresiyle özdeşleştirmiştir. Dolayısıyla menşe adı tesciline sahip ürünler ait oldukları coğrafyanın kültürel motifleri olarak varlıklarını sürdürmektedir.

---

<sup>38</sup> Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Cİ Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 14.10.2021



Fotoğraf 12.<sup>39</sup> Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri

### 2.3.2. Mahreç İşareti

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34. maddesinde mahreç işareti, “coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan adlar mahreç işaretidir”<sup>40</sup> şeklinde tanımlanmaktadır. Buna göre mahreç işaretine sahip olacak bir ürünün, üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemlerinden en az birinin ilgili coğrafi alanın sınırları içinde olması şartı aranmaktadır. Bu işarete sahip ürünler, ait oldukları coğrafi bölgenin dışında da üretilebilirler. Ancak üretimde bağlı buldukları coğrafi bölgeye ait hammadde ve / ya da üretim metotlarının aynen kullanılması ve ürünün kalitesinin aynı olması gerekmektedir (Demirer, 2010, s. 88). Örnek olarak “Vakfikebir Ekmeği” verilebilir (bkz. Fotoğraf 13). Vakfikebir Ekmeği, 03.08.2018 tarihinde Mahreç İşaretiyle tescil edilmiştir. Ekşi hamur yöntemiyle yapılan ekmeğe, sadece Vakfikebir ilçesinde değil diğer bölgelerde de yapılarak tüketiciye

<sup>39</sup> Fotoğraf Kaynak: Karaman Haber, Erişim Tarihi: 14.10.2021

<sup>40</sup> Kaynak: 6769 sayılı SMK. Erişim Tarihi: 14.10.2021



sunulabilir. Vakfikebir Ekmeğini diğer ekmeklerden ayıran özellik, ekşi maya kullanılarak yapılmasıdır. Hamuru ekşitilerek yapılan maya, ekmeğin tadını ve yapısını özgün kılmaktadır bu da ekmeğin geç bayatlamasını sağlamaktadır.<sup>41</sup>





Fotoğraf 13.<sup>42</sup> Vakfikebir Ekmeği

Mahreç işaretinin tanımında da belirtildiği gibi ürünün ait olduğu coğrafyadaki üretim yöntemine ve hammaddesine sadık kalınması ekmeğin Vakfikebir dışında da üretilmesinin yolunu açmaktadır. Yani mahreç işaretine sahip ürünler ait oldukları coğrafi bölgede üretilmek zorunda değildir. Menşe adına sahip ürünlerden tam da bu noktada ayrılmaktadırlar. Menşe adında coğrafi alan sınırlılığı mevcutken mahreç işaretine sahip ürünlerde bu mecburiyet söz konusu değildir. Mahreç işaretli ürünler için kurallar biraz daha esnektir (Mahreç İşareti ve Menşe Adı arasındaki fark için bkz. Tablo 3). Bir başka ifadeyle Menşe Adlarda ürün ile kökeni arasındaki ilişki Mahreç İşaretlere göre çok daha katıdır. Menşe Adlarla işaretlenen ürünlerin, temel özellikleri veya tüm özelliklerinin o yöreyle özdeşleşmiş olması şartı aranırken; Mahreç İşaretli ürünlerde

<sup>41</sup> Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Vakfikebir Ekmeği Cİ Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 14.10.2021

<sup>42</sup> Fotoğraf Kaynak: Vakfikebir Belediyesi Resmî Web Sitesi, Vakfikebir Ekmeği, Erişim Tarihi: 14.10.2021

belirgin bir niteliğin yöreyle özdeşleşmiş olması hatta ününün o yöreden kaynaklanması yeterli olmaktadır (Tepe, 2008, s. 16).

MENŞE ADI	MAHREÇ İŞARETİ
	
<p>→ Ürün, ait olduğu coğrafyanın dışında üretilmemelidir.</p> <p>→ Ürünün karakteristiğini oluşturan tüm özellikler ait olduğu yörenin veya bölgenin doğal ve beşerî unsurlarından kaynaklanmalıdır.</p> <p>→ Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemleri bu yöre ve bölge sınırları içinde olmalıdır.</p> <p>→ Örnek ürünler: Iğdır Kayısı, Diyarbakır Karpuzu, Anzer Balı, Ereğli Siyah Havucu, Tosya Pirinci.</p>	<p>→ Ürün ait olduğu coğrafyanın dışında da üretilebilir.</p> <p>→ Ürünün karakteristiğini oluşturan tek bir özelliğin ait olduğu yöreden kaynaklanması yeterli olabilir.</p> <p>→ Ürünün, üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemlerinden en az biri ilgili coğrafi alanın sınırları içinde olmalıdır.</p> <p>→ Örnek ürünler: Konya Etliemek, Mersin Tantunisi, Ankara Simidi, Adana Kebabı.</p>

Tablo 3. Coğrafi İşaretlerin Türleri; Menşé Adı ve Mahreç İşareti.

#### 2.4. GELENEKSEL ÜRÜN ADI

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun 34. maddesine göre "Geleneksel Ürün Adı" (GÜA); "menşé adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar" olarak tanımlanır ve aşağıdaki şartlardan en az birini sağlayan ürünlere geleneksel ürün adı tescili verilir.

Bu şartlar şunlardır:

“1- Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşiminden kaynaklanması.

2- Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması.”<sup>43</sup>

GÜA başvuruları diğer Cİ başvurularının da yapıldığı TÜRK PATENT’e yapılmaktadır. Cİ türleri patent, marka gibi sınai mülkiyet hakkı özelliği taşımasına rağmen GÜA bu gruba dahil değildir. GÜA ile tescillenen ürünlerde sınırları belli bir coğrafi alan zorunluluğu bulunmamaktadır (Işkın ve Genç, 2020, s. 271). Menşe adı ve Mahreç İşareti kavramlarına göre GÜA, Türkiye’de oldukça yeni bir kavramdır. GÜA kategorisinde Türkiye’de tescillen ilk ürün 25.02.2020 tarihinde “Çakallı Menemeni” olmuştur. Ardından “Ezo Gelin Çorbası”, “Denizli Tandır Kebabı”, “Şevketi Bostan yemeği”, “Döner” ve “Ayvalık Tostu” tescillenmiştir. GÜA tesciline sahip bu ürünler için hazırlanan sicil belgelerinde ürünlerin “geleneksel ürün adı tanımına uygunluğu” başlığı altında neden bu tescile sahip olduğu ile ilgili şu şekilde bilgi verilmektedir:

\* *Çakallı Menemeni*, “üretiminde gerçekleştirilen işlemlerden domateslerin ezilmesi, yumurtaların sadece sarılarının kullanılması, tüm malzemelerin karıştırılarak macunumsu ve homojen bir kıvama getirilmesi ve pişirildiği tavada servis edilmesi bu ürünün geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur.”<sup>44</sup>

\* *Ezo Gelin Çorbası*, “üretiminde belirli bir miktarda kırmızı mercimek, bulgur ve pirinç kullanılması, bu malzemenin soğan ve sarımsak ile pişirilmesi, salça ve baharatlarla çeşnilendirilmesi ürünün geleneksel metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur.”<sup>45</sup>

<sup>43</sup> Kaynak: 6769 sayılı SMK. Erişim Tarihi: 14.10.2021

<sup>44</sup> Kaynak: TÜRK PATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Çakallı Menemeni Cİ Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 13.10.2021

<sup>45</sup> Kaynak: TÜRK PATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Ezo Gelin Çorbası Cİ Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 13.10.2021

\* *Denizli Tandır Kebabı*, “yaşını doldurmamış süt kuzusu etinin sakız ağacından elde edilen odunla ısıtılan özel tandır fırınında kendi yağı ile pişirilmesi ve pide ile servis edilmesi Denizli Tandır Kebabının geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur.”<sup>46</sup>

\* *Şevketi Bostan*, “yemeğin üretiminde şevketi bostan otunun kuşbaşı etle birlikte zeytinyağında pişirilip üzerine terbiyesinin ilave edilmesi ürünün geleneksel üretimi ile geleneksel bileşimini oluşturur.”<sup>47</sup>

\* *Döner*, Uluslararası Döner Federasyonu tarafından GÜA tescili için başvurusu yapılmış ve 09.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir. Döner geleneksel üretim özelliğini “şişe dizilerek hazırlanma şekli ve çevrilerek dikey şekilde” pişirilmesinden alır.<sup>48</sup>

\* *Ayvalık Tostu*, Ayvalık Belediyesi tarafından GÜA tescili için başvurusu yapılmış ve 27.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir. “Ayvalık Tostunun üretiminde nohut mayası ile mayalanmış tost ekmeği, belirli miktarlarda kasap sucuk ile tulum peyniri ya da kaşar peyniri kullanılması, ürünün geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini” oluşturmaktadır.<sup>49</sup>

Yukarıda örnekleri verilen GÜA tescilli ürünlerin ortak özelliği, geleneksel bir üretim veya işleme sürecine sahip olmaları ya da geleneksel bileşimden oluşmaları, ürünün üretim aşamasında geleneksel hammadde ya da malzeme kullanmaları ve ürünlerin geleneksel olarak en az 30 yıl süreyle de yapıldığının kanıtlanmasıdır.

---

<sup>46</sup>Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Denizli Tandır Kebabı Cİ Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 13.10.2021

<sup>47</sup>Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Şevketi Bostan Yemeği Cİ Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 13.10.2021

<sup>48</sup>Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Döner GÜA Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 18.05.2023

<sup>49</sup>Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Ayvalık Tostu Cİ Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 18.05.2023

## 2.5. COĞRAFI İŞARETLERİN AMBLEMLERİ

29 Aralık 2017 tarih ve 30285 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanıp 10 Ocak 2018 tarihinde yürürlüğe giren “Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblem Yönetmeliği”, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu gereğince amblem konusunda yapılan ilk yasal düzenlemedir.<sup>50</sup> Düzenlemeyle birlikte bu tarihten itibaren tescillenen ürünler için amblem kullanımı zorunlu hale getirilmiştir.

Yönetmelikte amblem, Cİ’ler ve geleneksel ürün adlarının 6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak tescil edilmiş olduğunu gösteren işaret olarak tanımlanmıştır. TÜRKPATENT’in Cİ ve GÜA amblem kullanım kılavuzunda amblemin amacının, ürünün Cİ / GÜA olduğu konusunda tüketiciyi bilgilendirmek ve denetleme faaliyetlerini kolaylaştırmak olduğu belirtilmiştir. Bununla ilgili olarak devamında:

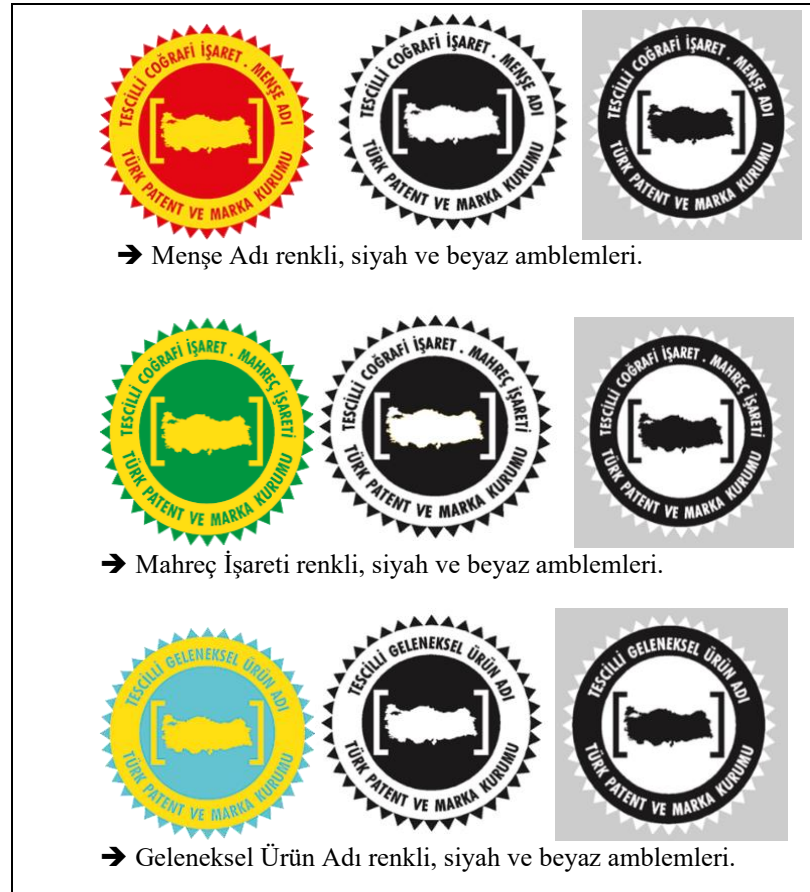
“Ürünün tedarik zinciri içerisinde özellikle tüketici ile temas ettiği noktalarda, ürünün niteliğine ve satış yerine göre farklı şekillerde ürüne eşlik edecek olan amblem ile ürünün coğrafi işaret olduğuna ilişkin “farkındalık” oluşacaktır. Tedarik zincirinin, ürünün tüketici ile doğrudan temas etmediği aşamalarındaki amblem kullanımı ise denetim faaliyetlerini destekleyecek, ürünü üreten, hasat eden, satışa hazır hale getiren, toptan veya perakende satan, servis eden tüm aktörlerin, bu ürünün coğrafi işarete veya geleneksel ürün adına sahip olduğunu fark etmelerini ve depolama, taşıma, satış vb. faaliyetler esnasında ayırt edici özelliklerinin bozulmaması için tescil belgesinde belirtilen hususlara uymaları konusunda farkındalık oluşmasını ve azami gayret göstermelerini sağlayacaklardır.”<sup>51</sup>

ifadelerine yer verilmektedir. Ürünlerin aldığı tescil çeşidine göre gelen amblem zorunluluğu, sadece tüketiciyi değil ürünü tedarik eden kişi veya kurumların da farkındalık kazanması ve bilgilendirilmesi amacını taşımaktadır. Ürünler hakkında görsel kaynak olan amblemler, Menşe Adı olarak tescillenmiş ürünler için kırmızı renkli, Mahreç İşaretli olarak tescillenmiş ürünler için yeşil renkli, GÜA için

<sup>50</sup> İlgili Resmî Gazete için bkz. Erişim Adresi: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/12/20171229-8.htm> Erişim Tarihi: 13.10.2021

<sup>51</sup> Kaynak: TÜRKPATENT, Cİ ve GÜA Amblem Kullanım Kılavuzu, Erişim Tarihi: 14.10.2021

tescillenmiş ürünler için turkuaz renkli olmalıdır. Ayrıca siyah ve beyaz renkli amblemler de kullanılmaktadır (bkz. Tablo 4).



Tablo 4. Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Resmî Amblemleri<sup>52</sup>

Amblem kullanımıyla ilgili olarak kanunda, Menşeyi Adı ve Mahreç İşareti tescilli ürünlerin amblem kullanmanın zorunlu, GÜA ile tescillenmiş ürünler için zorunlu olmadığı belirtilmektedir (Amblem Yönetmelik 4/3). Fakat ürünün tüketiciye verdiği güvenin sağlamlığı açısından kullanılması yararında olacaktır değerlendirmesi yapılmaktadır.

<sup>52</sup> Kaynak: TÜRK PATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Resmî Amblemleri, Erişim Tarihi: 13.10.2021

TÜRKPATENT'in Cİ ve GÜA amblem kılavuzunda, mevzuata göre amblemlerin ücretsiz olduğu belirtilmekte ve aynı kurumun resmi internet sayfasından amblemler temin edilmektedir. Ürünlerin üzerindeki amblemler, tescil belgesinde belirtilen denetim mercii tarafından denetlenmektedir. Tarım ve gıda ürünlerine ait Cİ tescilli ürünler, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından da denetlenmektedir. Amblemlerin kanunda belirtildiği gibi kullanılması gerekmektedir. Bu sebepten ötürü amblemlerin şekli, rengi ve içindeki yazılar değiştirilmemeli ve amblemin çapı 15mm küçük olmamalıdır. Bütün kullanımlar ilgili yönetmeliğin mevzuatına göre yapılmalıdır. Amblemler hakkında bilinmesi gereken diğer tüm bilgiler için Türk Patent ve Marka Kurumu'nun ilgili sayfasındaki amblem kullanım kılavuzuna bakılabilir. Kılavuzda örnek amblem kullanımları, amblemin nereden nasıl elde edileceği gibi konulara açıklık getirilmektedir.<sup>53</sup>

## **2.6. COĞRAFI İŞARET MEVZUATININ GELİŞİMİ, TÜRKİYE'DE VE AVRUPA BİRLİĞİ'NDE COĞRAFI İŞARET SİSTEMİ**

### **2.6.1. Coğrafi İşaret Mevzuatının Gelişimi**

Avrupa'da Cİ sistemi alanında söz sahibi olan kuruluşlardan biri Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO) diğeri Dünya Ticaret Örgütü (WTO) 'dür. Bu örgütlerin ve üye devletlerin çalışmaları sayesinde Cİ sisteminde belirli bir yasal düzenleme oluşturulmuş ve ülkeler onları temel alarak kendi mevzuatlarını yapmış yürürlüğe koymuştur.

#### **2.6.1.1. Uluslararası Anlaşmalar ve Kuruluşlar**

WIPO, 14 Temmuz 1967 tarihinde Stockholm kentinde imzalanan sözleşme ile kurulmuş, Birleşmiş Milletlerin uzmanlık kurumlarından biri olmuştur. Amacı, dünyada herkesin yararı için yenilik ve yaratıcılığı mümkün kılan dengeli ve ulaşılabilir bir fikri mülkiyet sistemi oluşturmaktır. Merkezi İsviçre'nin Cenevre kentinde olan örgüte, 193

---

<sup>53</sup> Kaynak: TÜRKPATENT, Cİ ve GÜA Amblem Kullanım Kılavuzu, Erişim Tarihi: 14.10.2021

üye devlet bulunmaktadır (WIPO, 2021). WIPO, Cİ alanında uluslararası sözleşmeleri yürütmektedir. Bu doğrultuda “Paris Sözleşmesi”, “Madrid Sözleşmesi” ve Lizbon Sözleşmesi” gibi uluslararası sözleşmeler WIPO tarafından yönetilmektedir (Tekelioğlu, 2021, s. 20).

WTO ise, Gümrük Tarifeleri ve Ticaret Genel Anlaşmasına (GATT) istinaden yürütülen Uruguay Turu (1986- 1995) müzakereleri sonucunda 1 Ocak 1995 tarihinde kurulmuştur. Ülkeler arasındaki ticaretin kurallarıyla ilgilenen küresel çapta tek örgüt olan WTÖ, ülkeler arası ticaretin mümkün olduğunca sorunsuz, öngörülebilir ve özgürce akışını sağlamaktadır (WTO, 2021). Uluslararası ticaretin kurallarını belirleyen ve bu kuralları denetleyen WTÖ, Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Anlaşması (TRIPs) ile Cİ’ler daha ayrıntılı ele alınmış ve Cİ korumasında yeni bir döneme geçiş başlamıştır (Tekelioğlu, 2021, s. 20).

*Paris Sözleşmesi (1883):* Cİ’lerle ilgili uluslararası ilk yasal düzenleme, 1883 tarihli Paris Sözleşmesi’yle yapılmıştır. Otuz maddeden oluşan sınai mülkiyet haklarının korunmasına yönelik hazırlanan Paris Sözleşmesi, 20 Mart 1883 tarihinde on bir ülke arasında imzalanmıştır. Sözleşmenin konusunu “marka, patent, tasarım, ticaret unvanı, coğrafi işaret ve haksız rekabet” oluşturmaktadır. Türkiye bu sözleşmeye 10 Ekim 1925 tarihinde taraf olmuştur (Güngör, 2017, s. 296). Cİ tescilli ürünleri, sınai mülkiyet hakları kapsamında koruyan ilk uluslararası anlaşma olan Paris Sözleşmesi’ne 179 ülke üyedir. Sözleşmeyle, ürünlerin üretildikleri alana bağlılığı belirtilmiştir. Yani bugün ürünlerin üzerinde görülen “Made in...” ya da “Made by...” gibi ifadelerin başlangıcı bu sözleşmeye dayanmaktadır (Şahin, 2019, s. 196).

*Madrid Sözleşmesi (1891):* Cİ’lerle ilgili bir diğer uluslararası sözleşme, Madrid Sözleşmesi’dir. 1891 yılında imzalanan sözleşmenin konusunu, ürünlerin kökeni ile ilgili sahte veya aldatıcı işaretlerin önüne geçmek oluşturur. Sözleşmeyle, ürünlerin



kökene ile ilgili tüketiciyi yanıltan veya aldatan durumları ortadan kaldırmak amaçlanmıştır. 36 ülkenin üye olduğu sözleşmeye Türkiye 9 Haziran 1930 tarihinden beri taraftır (WIPO, 2021).

*Lizbon Sözleşmesi (1958)*: Cİ'lerle ilgili hükümler içeren diğer bir uluslararası sözleşme, Lizbon Sözleşmesi'dir. Köken adlandırmalarının korunması ve uluslararası tescilleri konusunda söz sahibi olan sözleşme, 1958 yılında imzalanmıştır (WIPO, 2021), Türkiye, Lizbon Sözleşmesi'ne taraf değildir. Sözleşmeyle, köken (menşe) adlandırmalarının uluslararası düzeyde ilk kez tanımı verilmekte ve ulusal yasalardan bağımsız olarak korunabilmeleri için uluslararası bir koruma mekanizması yaşama geçirilmektedir (Tekelioğlu, 2021, s. 21). Böylece taraf devletler ayrı ayrı tescil yapmadan WIPO'ya yapılan tek bir tescille menşe adlarını koruma altına almaktadır. Sözleşmeyle, bir yerde üretilen ürünler sadece o yöre adıyla anılmaktan ziyade, nerede ve ne şekilde üretildiği göz önüne alınarak her türlü doğal çevre ve beşerî faktörler gözetilerek ele alınmıştır. Lizbon Anlaşması ile Menşe İşaretli ürünlere uluslararası çapta bir tescil ve koruma sağlanmaktadır (Şahin, 2019, s. 198). Cİ'lerle ilgili bu 3 uluslararası anlaşma daha önce de belirtildiği gibi WIPO tarafından yürütülmektedir. Bu anlaşmaların dışında WTO tarafından yürütülen ve Cİ'ler alanında en kapsamlı anlaşma olarak bilinen Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları (TRIPs) anlaşması bulunmaktadır.

*Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması (TRIPs- 1994)*: WTO kapsamında olan TRIPs, 15 Nisan 1994 tarihinde imzalanmış 1 Ocak 1995 tarihinde yürürlüğe girmiştir. TRIPs'te koruma altına alınan yedi fikri mülkiyet hak türünden biri de Cİ'lerdir. Anlaşmanın 22.1 maddesinde Cİ'ler tanımlanmıştır. Buna göre, "bir ürünün üye devletlerden birine ait ülke ya da o ülkedeki bölge veya yöreden kaynaklandığını gösteren, ürünün belirli bir kalitesi, ünü veya diğer özellikleri bakımından esas olarak bu coğrafi kökene atfedilmesini belirleyen işaretlerdir."<sup>54</sup> Cİ'leri fikri mülkiyet hakkı

---

<sup>54</sup> Kaynak: Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması; Bölüm 3 madde 22/ 1, Erişim Tarihi: 05.08. 2021

olarak tanıyan sözleşme, işaretlerin etkin bir biçimde korunmasını amaçlamıştır. TRIPs'te Cİ'ler için öngörölmüş olan standartlar, üye devletlerden beklenen "aşgari düzeyde standartlardır". Üye devletler, iç hukuk sistemlerinde, "en azından" sözleşmede öngörölen koruma seviyesini sağlamakla yükümlüdürler. Üye devletlerin zorunlu olmamakla beraber, iç hukuk düzenlemelerinde, sözleşmenin öngördüğünden daha geniş kapsamlı bir koruma kabul etmeleri de mümkündür (Yıldız, 2008, s. 51). Yani TRIPs Sözleşmesi'nin uygulaması ölkelerin kendi iç hukuk sistemlerine bırakılmıştır. Türkiye, 1995 yılından beri sözleşmeye taraftır ve TRIPs'ten yola çıkarak 24 Haziran 1995 tarihinde 555 sayılı "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname"yi uygulamaya geçirmiştir. Tüm bu anlaşmalar dışında ölkeler arasında yapılan ikili anlaşmalar da bulunmaktadır. Bu anlaşmalar AB ölkeleri ve AB harici ölkeler arasında imzalanmaktadır.

### **2.6.2. Türkiye'de Coğrafi İşaret Sistemi**

Anadolu, bulunduğu coğrafi konumu sebebiyle tarih boyunca çeşitli uygarlıkların uğrak ve yerleşim yeri olmuştur. Avrupa ve Asya kıtalarını birbirine bağlaması, göç yolları üzerinde olması ve farklı kimliklere ev sahipliği yapması kültürel zenginliğinin oluşmasını sağlamıştır. Yer şekilleri, bitki örtüsü, su kaynakları ve iklimsel özellikleri insan hayatını dolayısıyla tüm kültürel ve ekonomik yaşamını etkilemiştir. Maddi ve manevi kültürel değerleri çoğalarak artmış birer zenginlik haline gelmiştir. Doğa ve kültürle şekillenen insan yaşamı, tarihsel geçmişi ve paylaşılan becerileri sayesinde kültürel miras niteliğinde ürünler ortaya çıkarmıştır. Toplumların kültürel değerleri olan bu ürünler, Türkiye'de son 25 yıldır Cİ tescili alarak koruma altına alınmaya çalışılmıştır. Böylece Anadolu'nun zengin mirası gelecek nesillere aktarılarak kültürel değerlere sahip çıkılmaya başlanmıştır.

Coğrafi işaretleme; belirli bir bölgeye, alana veya şehre ait olan bir ürünün benzeri olan başka bir üründen ayrılması olarak tanımlanmaktadır. İşaretlemeyle ürünlerin kalitesi korunmakta, üretim standardizasyonu sağlanmakta, üreticinin ve kültürel değerlerin korunması amaçlanmaktadır. Belirli bir bölgeye ait olan ürün, tüketicide "kaliteli ürün"

algısı oluşturmaktadır. Cİ tescilli ürünler, yanıltıcı ambalaj bilgileri ve belirsiz ürün tanımlarını önleyebilmektedir (Güzeler ve Yıldırım, 2016, s. 207). Bu bağlamda coğrafi işaretleme, geleneksel bilgilerle ortaya çıkmış ürünlerin hukuki anlamda zırlı kalkanı gibidir.

Coğrafi işaretler koruması ile ilgili uluslararası ilk uygulama sınai mülkiyet haklarını düzenleyen TRIPs'tir. WTO tarafından yürütülen anlaşma, Marakeş'te 15 Nisan 1994 tarihinde imzalanmıştır. Anlaşmayla, WTO üyesi tüm devletlerde Cİ'ler koruması zorunlu hale gelmiştir. Türkiye, WTO'nun kurucu üyelerinden biridir. Cİ'lerle ilgili ilk somut adımı da TRIPs Anlaşması'ndan sonra 24 Haziran 1995 tarihinde 555 sayılı "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname" ile (555 sayılı KHK) atmıştır. Ardından 10 Ocak 2017 tarihinde 6769 sayılı "Sınai Mülkiyet Kanunu" (6769 sayılı SMK) uygulamaya konulmuş 555 sayılı KHK yürürlükten kaldırılmıştır. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ile Cİ korumasına ilişkin daha detaylı düzenlemeler yapılmıştır (bkz. Tablo 5). İlgili kanunun uygulamalı yönetmeliği 24 Nisan 2017 tarihinde yayımlanmıştır. Bu kanunla birlikte yapılan düzenlemeler arasında, ürün tescil başvurularına olan itiraz süresi 6 aydan 3 aya indirilmiş, tescil başvurularının yerel ve/veya ulusal gazeteler yerine Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) tarafından yayımlanan bültenlerde yayımlanması kararlaştırılmış ve yüksek ilan maliyeti kaldırılarak ilanlar ücretsiz hale getirilmiş, tescillenen ürünlere amblem kullanma mecburiyeti getirilmiş, tescillenerek koruma altına alınan ürünlerin denetim raporlarının TÜRKPATENT'e sunulması 10 yıldan 1 yıla indirilmiş, tescilde değişiklik yapma imkanı getirilmiş, Türk Patent Enstitüsü'nün adı değiştirilerek Türk Patent ve Marka Kurumu yapılmış ve Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı kurulmuştur.<sup>55</sup> Böylece yapılan düzenlemelerle önceki mevzuatta bulunan eksiklikler giderilmiştir.

---

<sup>55</sup> Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adı Mevzuatı, Erişim Tarihi: 14.10.2021

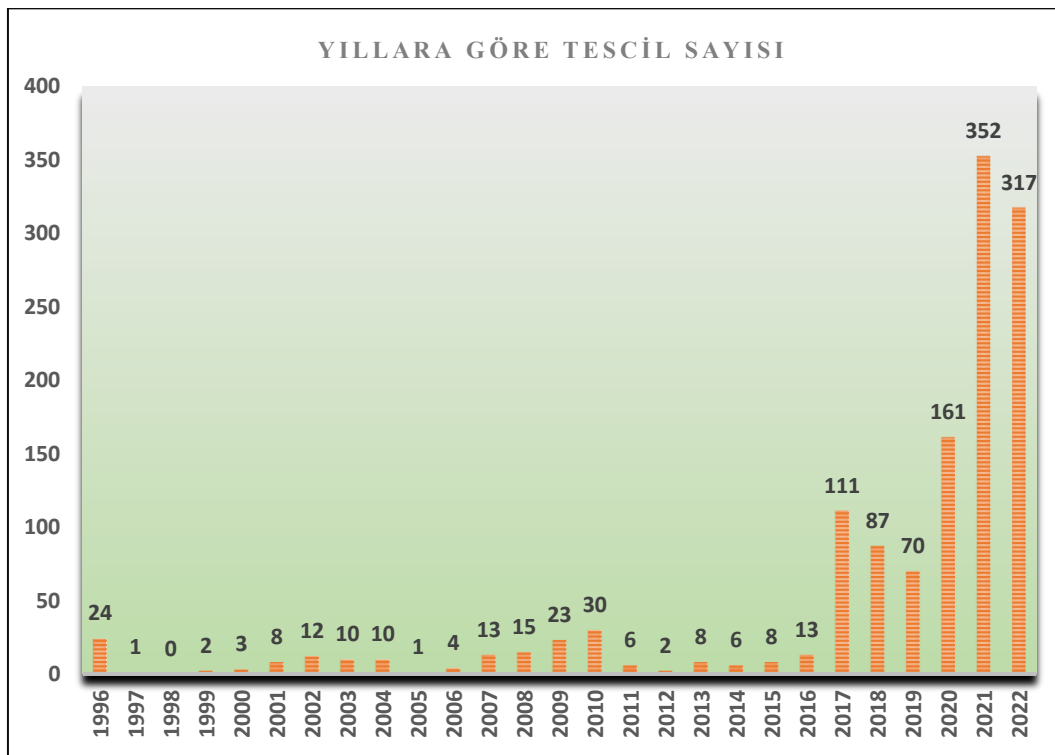
555 sayılı KHK (Mülga) (24 Haziran 1995)	6769 sayılı SMK (10 Ocak 2017)
* Tescil başvurularının yerel ve/ veya ulusal gazetede ilan edilmesi	* TÜRK PATENT'e bağlı bültende ilan edilmesi
* 6 aylık itiraz süresi	* 3 aylık itiraz süresi
* Yüksek ilan maliyeti	* Ücretsiz ilan
* Denetim raporlarının 10 yılda bir bildirilmesi	* Denetim raporlarının yılda bir bildirilmesi
* Türk Patent Enstitüsü (İsim Değişikliği)	* Türk Patent ve Marka Kurumu
-	* Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı kurulması
-	* Amblem Düzenlemesi
* Geleneksel Ürün Adı Korumasına yer verilmemesi	* Geleneksel Ürün Adlarını da koruma altına alması

Tablo 5. 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu arasındaki farklar<sup>56</sup>

Türkiye'de Cİ sistemiyle ilgili olarak yapılan bu değişiklikler başvuru ve tescil sayılarının artmasına sebep olmuştur. 1996 yılından 2016 yılına kadar olan 20 yıllık sürede 199 ürün Cİ tescili olarak koruma altına alınırken sadece 2017 yılında büyük bir kırılma yaşanarak 111 ürün tescil edilmiştir (bkz. Şekil 5). Aşağıdaki grafiğe göre Türkiye Cİ tescil sayısı giderek artan bir çizgiye sahip olmuştur. Tescillemenin en fazla yapıldığı yıl 353 tescil ile 2021 yılı olmuş en az tescil ise tescillemenin hiç yapılmadığı 1998 yılı olmuştur. Ülkemizde tescil sayılarının dikkat çekici bir şekilde artması birçok sorunu da beraberinde getirmiştir. YÜCİTA başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu bu

<sup>56</sup> Kaynak: Tablo, 555 sayılı KHK ve 6769 sayılı SMK'den alınarak yazar tarafından oluşturulmuştur. Erişim Tarihi: 14.10.2021

sorunların en önemlilerinin “yönetişim” ve “denetim” süreci olduğunu belirtmiştir. Ona göre “tescil” sürecin yüzde 5’ini oluştururken kalan yüzde 95’lik kısım yönetim ve denetim mekanizmalarından oluşmalıdır.<sup>57</sup> Cİ sistemini sacayağına benzeten Tekelioğlu, ayaklardan ilkinin tescil, ikincisinin yönetim, üçüncüsünün ise denetim olduğunu vurgulamakta ve sistemin başarısının da bu üç bileşenin uyumlu çalışmasına bağlı olduğunu belirtmektedir (Tekelioğlu, 2021, s. 27).



Şekil 5. 1996- 2021 Yılları Arasında Türkiye’de Tescil Sayıları<sup>58</sup>

Cİ’lerde denetim, ürünlerin kalitesinin korunması ve tüketicinin ürüne güven duyması bakımından önemli bir yer işgal etmektedir. Ürünlerin üretim şartnamesindeki kurallara bağlı olarak üretilmesi hem kalitenin sürdürülmesini hem de Cİ sisteminin başarılı bir şekilde işleyişini sağlamaktadır. Cİ ve GÜA kullanımının denetimi üç aşamadan oluşmaktadır. Bunlardan birincisi öz denetimdir. Burada denetim, üretici tarafından

<sup>57</sup> Kaynak: <https://www.yasamicingida.com/gida/prof-dr-tekelioglu-asil-mesele-cograf-i-isaret-yonetisimi-ve-denetimi/> Erişim Tarihi: 15. 10. 2021

<sup>58</sup> Kaynak: Tablo, TÜRKPATENT Coğrafi İşaretler Portalı veri tabanından alınarak yazar tarafından hazırlanmıştır. Erişim Tarihi: 23.05.2023

yapılmakta ve ürün, Cİ tescil belgesinde belirtilen tüm kurallara uygun olarak üretilmelidir. İkincisi iç denetimdir. Üreticinin şartnamedeki kurallara uygun üretim yapıp yapmadığını denetlemektir. Bu denetim Cİ tescili alan kurum tarafından yapılmaktadır. Üçüncüsü ise dış denetimdir. Tescilli ürünün üretimi, piyasaya arzı veya dağıtımı aşamalarında özel sertifikasyon kurumlarınca gerçekleştirilmektedir. Bu kuruluşlar AB standartlarına uygun, bağımsız ve tarafsız olmalıdırlar (Tekelioğlu, 2017, s. 136). 6769 sayılı SMK'ya göre Cİ ve GÜA kullanımının denetimi; “tescilli coğrafi işaretleri ve geleneksel ürün adlarını taşıyan ürünlerin üretimi, piyasaya arzı veya dağıtımı aşamalarında veya ürün piyasada iken kullanımının tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimine ilişkin her türlü faaliyeti kapsamaktadır” (Madde 49/ 1). Hazırlanan denetim raporları, ürünün bültende yayımlandığı yani tescil edildiği tarihten itibaren yılda bir kez TÜRKPATENT'e sunulmaktadır. Ancak şikâyet olduğu takdirde kurum, denetim raporlarının zamanından önce sunulmasını talep edebilme yetkisine sahiptir. Raporların incelenmesi sonucu herhangi bir eksiklik varsa tescil sahibine bildirilerek altı ay içinde eksikliğin giderilmesi istenmektedir. Bu eksikliğin verilen süre içinde tamamlanmaması veya denetim faaliyetinin usulüne uygun yerine getirilmediğinin tespit edilmesi durumunda aynı kanunun 43'üncü madde hükmü uygulanmaktadır. Bu maddeye göre ürünlerin Cİ veya GÜA hakkı sona ermekte yani hükümsüz olmaktadır (bkz. 6769 sayılı SMK Madde 43 ve 49). Cİ tesciline sahip ürünlerin Cİ sicil belgelerinde “denetim” bölümü bulunmaktadır. Burada ürünün hangi kurumlar tarafından, hangi durumlarda denetlenebileceği, hangi özelliklerinin kontrol edileceği ve ne zaman denetleneceği belirtilmektedir. Üretim, saklama, ambalajlama ve pazarlama gibi süreçler denetlenecek önemli aşamalardır. TÜRKPATENT'e bağlı Türkiye'nin Dijital Coğrafi İşaretleri veri tabanında; denetim nedir, denetim nasıl yapılır, denetim raporu hazırlama kılavuzu ve örnek denetim tutanakları ayrıntılarıyla verilmiştir. Örneğin, 31 Aralık 2018 tarihinde menşe adı tescili alan “Van Otlu Peyniri”nin usulüne uygun üretilip üretilmediğinin denetimi; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Van Büyükşehir Belediyesi'nden oluşan 3 uzman tarafından denetlenip rapor halinde TÜRKPATENT'e sunulmalıdır. Van Otlu Peynirinin üretim, pazarlama ve satış dahil olmak üzere tüm aşamalarına dair kontroller yılda en az 1 kez ve ihtiyaç olduğunda veya şikâyet edildiğinde her zaman yapılabilecektir. Denetim

sonrası uzmanların hazırladığı raporlar Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından TÜRKPATENT'e her yıl gönderilecektir. Denetimler yapılırken peynirin aynı kalitede belirtilen kurallara uygun olarak üretilip üretilmediğiyle ilgili dikkat edilecek bazı hususlar bulunmaktadır. Tescil sicil belgesinde bu hususlar şu şekilde belirtilmiştir:

1. Peynirin soğutma, taşıma faaliyetleri takip edilecek, soğuk zincirinin sürekliliği ve uygunluğu denetlenecektir.
2. Koyun şirdeninden yapılan mayaya şap eklenmemeli ve bu husus denetimlerde kontrol edilecektir.
3. Salamura yapılırken kullanılan süte pastörizasyon kurallarında ısı işlem uygulandığı denetlenecektir.
4. Peynirin yapımında kullanılan, aromasını, kokusunu ve tadını veren otların kullanılıp kullanılmadığı veya bu otlar dışında ot kullanılmadığı kontrol edilecektir.<sup>59</sup>



Fotoğraf 14.<sup>60</sup> Van Otlı Peyniri

<sup>59</sup> Kaynak: TÜRKPATENT, Van Otlı Peyniri Cİ Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 26.10.2021

<sup>60</sup> Fotoğraf Kaynak: Kültür Portalı, Van Otlı Peyniri, Erişim Tarihi: 25.10.2021

Türkiye’de tescil konusunda tek yetkili kurum, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı’na bağlı Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) dur. Bir ürün için Cİ tescili almak isteniyorsa başvuru şartları sağlandıktan sonra gerekli olan belgeler hazırlanır ve TÜRKPATENT’e başvuru yapılarak süreç başlar. Cİ tescili gerçekleştirilen ürünlerin tescilleri sadece Türkiye sınırları içinde geçerli olmaktadır. Yani bir ürün TÜRKPATENT tarafından tescil edildikten sonra diğer ülkelerde de tanınıp tescillenmemekte bunun için her ülkenin kendi Cİ sistemi bulunmaktadır. Bir ürün adına farklı ülkelere koruma alabilmek için ya o ülkelerin kendi mevzuatına göre tescil başvurusu yapılmalı ya da uluslararası koruma sağlayan anlaşmalar aracılığıyla başvuru yapılmalıdır. Bunlardan biri AB ülkelerinin tamamında koruma sağlayan 2012/1151 sayılı “Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Hakkında Kalite Tasarısı”<sup>61</sup> adlı Avrupa Konseyi Tüzüğü kapsamında Avrupa Komisyonu’na başvuru yapmaktır. Eğer bir ürün için AB nezdinde tescil alınmak isteniyorsa önce TÜRKPATENT’e başvuru yapıp tescil alınmalı sonra TÜRKPATENT aracılığıyla Avrupa Komisyonu’na başvurulmalıdır. Bir diğeri de uluslararası anlaşmalar kapsamında koruma altına alınan ürünlerdir. Buna örnek olarak Şili ile Türkiye arasında imzalanan serbest ticaret anlaşması (STA) ile Türkiye tarafından koruma altına alınan Şili’nin “Pisco” (Üzüm Kanyığı) isimli ulusal içkisi verilebilir.<sup>62</sup> STA kapsamında Türkiye tarafından korunan bir başka Cİ tescilli ürün Güney Kore’ye ait “Kırmızı ve Beyaz Ginseng” dir.<sup>63</sup>

<sup>61</sup> AB 2012/1151 sayılı Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Hakkında Kalite Tasarısı (1151/2012 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural Products and Foodstuffs) için bkz. Erişim Adresi:

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:en:PDF>

Erişim

Tarihi: 25.10.2021

<sup>62</sup> 14 Temmuz 2009 tarihinde Santiago’da imzalanan Türkiye Cumhuriyeti ile Şili Cumhuriyeti arasında Serbest Ticaret Anlaşması’nın onaylanması Bakanlar Kurulu’nca 14/12/2010 tarihinde kararlaştırılmış olup, söz konusu Karar 31.12.2010 tarihli ve 27802 (4. Mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanmıştır. Anılan Anlaşma 1 Mart 2011 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Daha detaylı bilgi ve anlaşma metni için bkz;

Erişim Adresi: <https://www.ticaret.gov.tr/dis-iliskiler/serbest-ticaret-anlasmalari/yururlukte-bulunan-stalar/sili> Erişim Tarihi: 25.10.2021

<sup>63</sup> Ülkemizle Güney Kore arasındaki Serbest Ticaret Anlaşması (STA) kapsamında Taraflar arasındaki mal ticaretinin kademeli olarak serbestleştirilmesine ilişkin “Çerçeve Anlaşma” ve “Mal Ticareti Anlaşması” 1 Mayıs 2013 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Erişim Adresi:

<https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/anla%C5%9Fmalarla-korunan-co%C4%9Ffrafi-i%C5%9Faretler>

Erişim

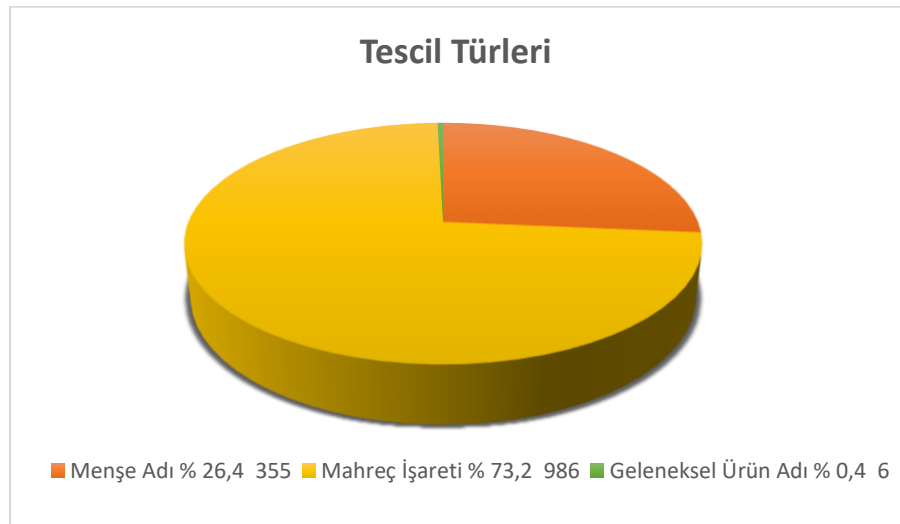
Tarihi: 25.10.2021



TÜRKPATENT'e bağlı olarak kurulan Türkiye'nin Cİ'leri internet sayfasından alınan rakamlara göre 31 Aralık 2021 itibarıyla Türkiye'de toplam Cİ tesciline sahip 981 ürün bulunmaktadır.<sup>64</sup> Bu ürünlerden 986'sı Mahreç İşareti tesciline, 355'i Menşe Adı tesciline sahiptir. GÜA tesciline sahip olan ürün sayısı ise 6' tır (bkz. Şekil 6). En çok Cİ tesciline sahip il, 101 tescille Gaziantep olurken en az tescile sahip il 2 tescilli ürünle Batman'dır (bkz. Tablo 6).<sup>65</sup>

En Çok Tescil Sahibi İl		En Az Tescil Sahibi İl	
Gaziantep	101	Batman	2

Tablo 6. En Çok ve En Az Cİ Tesciline Sahip İller



Şekil 6. Tescil Türleri ve Yüzdeleri Oranları<sup>66</sup>

<sup>64</sup> TÜRKPATENT tarafından tescillenerek koruma altına alınan ürünler çalışmanın sonunda Ekler bölümünde tam liste olarak verilmiştir.

<sup>65</sup> Tablo, TÜRKPATENT'e bağlı Coğrafi İşaretler Portalı'ndan alınan bilgilerle yazar tarafından oluşturulmuştur. Erişim Tarihi: 22.05.2023

<sup>66</sup> Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Tescil Türleri, Erişim Tarihi: 22.05.2023

Tescilli Cİ'lerin ürün gruplarına göre dağılımına bakıldığında en çok tescil edilen ilk üç ürün grubun ilkinin 368 ürünle “Yemekler ve Çorbalar” grubu oluşturmaktadır. Adana Kebabı, Akçaabat Köftesi, Ankara Döneri, Gaziantep Lahmacunu, Yozgat Arabaşısı ve Uşak Tarhanası bu grubun örnekleridir. İkinci sırada 283 ürünle “İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar” grubu bulunmaktadır. Bu gruba örnek olarak tescil almış ürünlerden Anamur Muzu, Aydın İnciri, Gemlik Zeytini, Çubuk Turşusu, Tarsus Şalgamı, Tosya Pirinci, Ödemiş Patatesi, Bolu Kanlıca Mantarı ve Düzce Şeker Kamışı Pekmezi verilebilir. Üçüncü sırada 270 ürünle, “Fırıncılık ve Pasta Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar” grubu bulunmaktadır. Bu gruba örnek olarak ise Ankara Simidi, Antep Baklavası, İzmir Boyozu, Vakfikebir Ekmeği, Konya Etliemek ve Beypazarı Kuru Kurusu verilebilir. En az tescilli ürüne sahip grup ise 1 ürünle, “Tütün” grubudur. Çelikhan Tütünü bu grubun tek temsilcisidir<sup>67</sup> (bkz. Şekil 7).

---

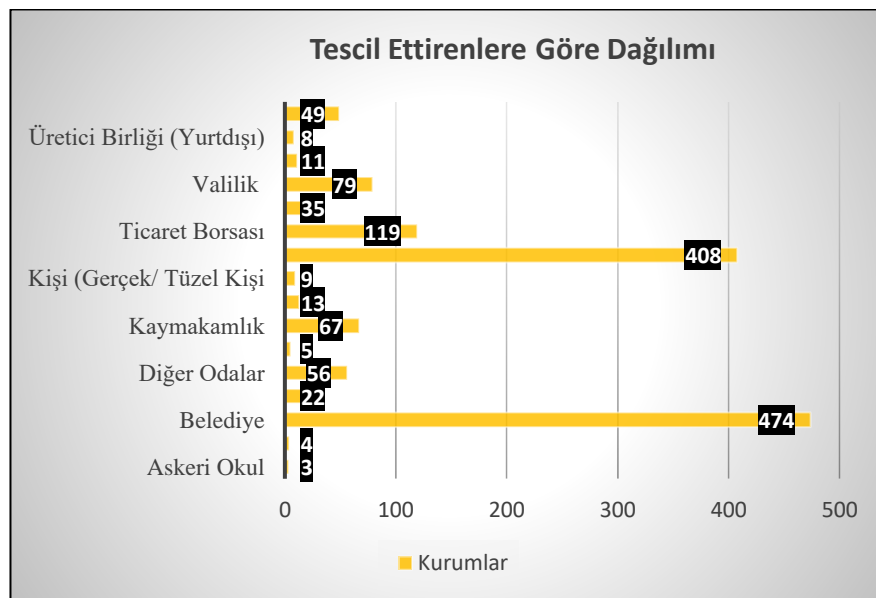
<sup>67</sup> Kaynak: Şekil, TÜRKPATENT Coğrafi İşaretler Portalı'ndan alınarak yazar tarafından hazırlanmıştır. Erişim Tarihi: 31.12.2021



Şekil 7. Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı<sup>68</sup>

<sup>68</sup> Kaynak: TÜRK PATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı. Şekil, yazar tarafından hazırlanmıştır. Erişim Tarihi: 26.05.2023

Türkiye’de verilen tescillerin başvuru sahiplerine göre dağılımında 16 farklı grup görülmektedir (bkz. Şekil 8). TÜRKPATENT’e başvuru yaparak en çok tescil sahibi olanlar Ticaret ve Sanayi Odaları ile Belediyelerdir. Cİ’ler konusu kırsal ve yerel kalkınma çalışma alanlarına girmesine rağmen Kalkınma Ajansları tarafından alınan 5 tescilin çok az olduğu gözlenmektedir. Bu tescillerin 3’ü Fırat Kalkınma Ajansı, 2’si de Ahiler Kalkınma Ajansına aittir. Benzer şekilde üretici örgütlerinin de tescil başvurularındaki payı yok denecek kadar azdır. Üreticilerin içinde olmadığı bir coğrafi işaret sisteminin düzgün bir şekilde ilerlemesi mümkün olmamaktadır (Tekelioğlu, 2021, s. 87). Üretici Birlikleri ve Kooperatifler bu konuda daha fazla söz sahibi olmalıdırlar. Bu konuda tüm dünyaya örnek olan ülke Fransa’dır. Mevzuata göre tescil sahiplerinin tescilden doğan hakları belirtildiği halde sorumluluklarına ilişkin herhangi bir düzenleme getirilmemiştir. Öte yandan AB tüzüklerinde ve Fransa “Köken Adlandırmaları ve Kalite Ulusal Enstitüsü” INAO’nun web sayfasında bu görevler ayrıntılı bir biçimde belirtilmiştir. Tescil sahibinin bazı sorumlulukları bulunmaktadır. Üretim zincirinin doğru çalışması, ürünün korunması, geliştirilmesi ve savunmasına yönelik aktivitelerde bulunmak bu sorumluluklardan birkaçıdır (Tekelioğlu, 2021, s. 94).



Şekil 8. Coğrafi İşaretlerin Tescil Ettirenlere Göre Dağılımı<sup>69</sup>

<sup>69</sup>Kaynak: TÜRKPATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Coğrafi İşaret Tescil Sahipleri. Şekil, yazar tarafından hazırlanmıştır. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/RegistrationOwners> Erişim Tarihi: 26.05.2023

Türkiye'nin, AB Komisyonunca incelenerek tescil edilmiş 9 adet ürünü bulunmaktadır. Bu ürünlerden 7 tanesi Menşe Adı tesciline sahipken 2 tanesi Mahreç İşareti tesciline sahiptir (bkz. Tablo 7). Antep Baklavası 21 Aralık 2013 tarihinde Türkiye'nin AB nezdinde tescillenen ilk ürünüdür. Ardından sırasıyla, Aydın İnciri, Malatya Kayısı, Aydın Kestanesi, Milas Zeytinyağı, Bayramiç Beyazı, Taşköprü Sarımsağı, Giresun Tombul Fındığı ve Antakya Künefesi tescil edilmiştir. Ayrıca başvurusu ilan edilen 5 adet ürün bulunmaktadır (bkz. Tablo 8). AB Resmî Gazetesi'nde yayımlanan (published) bu ürünlere 3 aylık bir itiraz süresi tanınır. Bu süre içerisinde AB Komisyonu herhangi bir itiraz bildirimini almazsa ürünler için tescil işlemi gerçekleşecektir. Bunların dışında başvurusu ilan edilen ürünlerle birlikte toplam 41 adet ürünün de başvuru süreci devam etmektedir (bkz. Tablo 9). Tescil edilmiş Cİ ürünleri ile inceleme sürecindeki başvurular Avrupa Komisyonuna ait "E- Ambrosia" ve "GIview" veri tabanında bulunmaktadır.<sup>70</sup> Bu veri tabanlarından ülkelere göre arama yapılabilmekte, AB dışı ülkelere ait ürünler listesi görülebilmekte ve ürünlerin durumları yani hangi aşamada (Applied- Başvurusu Yapılmış, Published- Yayımlanmış, Registered- Tescilli, Rejected- Reddedilmiş, Cancelled- İptal Edilmiş) oldukları bilinmekte ve başvuru tarihleri, tescil tarihleri ürün gruplarına ve tescil çeşitlerine göre açıkça belirtilmektedir.

Ürün İsmi	Cİ Türü	Şehir	Tescil Tarihi
Antakya Künefesi	Mahreç İşareti	Hatay	13/03/2023
Giresun Tombul Fındığı	Menşe Adı	Giresun	20/06/2022
Taşköprü Sarımsağı	Menşe Adı	Kastamonu	16/04/2021
Bayramiç Beyazı	Menşe Adı	Çanakkale	16/04/2021
Milas Zeytinyağı	Menşe Adı	Muğla	23/12/2020
Aydın Kestanesi	Menşe Adı	Aydın	24/09/2020
Malatya Kayısı	Menşe Adı	Malatya	07/07/2017

<sup>70</sup>Avrupa Komisyonu'nun söz konusu veri tabanları için bkz. E- Ambrosia: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> ve GIview: <https://www.tmdn.org/giview/> Erişim Tarihi: 26.05.2023

Aydın İnciri	Menşe Adı	Aydın	17/02/2016
Antep Baklavası/ Gaziantep Baklavası	Mahreç İşareti	Gaziantep	21/12/2013

Tablo 7. Türkiye'nin AB'de Cİ Tescilli Ürünleri<sup>71</sup>

Ürün İsmi	Cİ Türü	Şehir	Başvuru Tarihi
Milas Yağlı Zeytini	Menşe Adı	Muğla	16/05/2023
Edremit Zeytinyağı	Menşe Adı	Balıkesir	22/03/2023
Gemlik Zeytini	Menşe Adı	Bursa	28/02/2023
Çağlayancerit Cevizi	Menşe Adı	Kahramanmaraş	22/02/2023
Suruç Narı	Menşe Adı	Şanlıurfa	10/02/2023

Tablo 8. Türkiye'nin AB' de Başvurusu Yayımlanmış Ürünleri<sup>72</sup>

Ürün İsmi	Cİ Türü	Şehir	Başvuru Tarihi
Adana Şalgamı	Mahreç İşareti	Adana	19/04/2023
Kayseri Pastırması	Mahreç İşareti	Kayseri	05/04/2023
Melli İnciri	Menşe Adı	Burdur	13/02/2023
Osmaniye Yer Fıstığı	Menşe Adı	Osmaniye	30/01/2023
Hatay Kaytaç Böreği	Mahreç İşareti	Hatay	28/01/2023
Tarsus Sarıulak Zeytini	Menşe Adı	Mersin	19/01/2023
Silifke Yoğurdu	Mahreç İşareti	Mersin	11/01/2023
Isparta Gülyacağı	Menşe Adı	Isparta	05/01/2023

<sup>71</sup> Kaynak: eAmbrosia, Erişim Tarihi: 26.05.2023<sup>72</sup> Kaynak: eAmbrosia, Erişim Tarihi: 26.05.2023

Hüyük Çileği	Menşe Adı	Konya	05/01/2023
Ayaş Domatesi	Menşe Adı	Ankara	05/01/2023
Manisa Mesir Macunu	Mahreç İşareti	Manisa	05/01/2023
Urla Sakız Enginarı	Menşe Adı	İzmir	05/01/2023
Rize Çayı	Menşe Adı	Rize	05/01/2023
Ezine Peyniri	Menşe Adı	Çanakkale	05/01/2023
Bursa Şeftalisi	Menşe Adı	Bursa	05/01/2023
Bingöl Balı	Menşe Adı	Bingöl	05/01/2023
Kilis Zeytinyağı	Menşe Adı	Kilis	05/01/2023
Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü	Menşe Adı	Manisa	17/11/2022
Safranbolu Safranı	Menşe Adı	Karabük	10/08/2022
Hopa Hamsili Ekmeği	Mahreç İşareti	Artvin	24/05/2022
Bursa Siyah İnciri	Menşe Adı	Bursa	19/04/2022
Amasya Çiçek Bamyası	Menşe Adı	Amasya	13/04/2022
Demirci Hünnapı	Menşe Adı	Manisa	17/02/2022
Kırkağaç Kavunu/ Kırkağaç Melon	Menşe Adı	Manisa	14/02/2022
Aydın Memecik Zeytini	Menşe Adı	Aydın	12/11/2021
Bursa Kestane Şekeri	Mahreç İşareti	Bursa	22/10/2021
İpsala Pirinci	Menşe Adı	Edirne	14/10/2021
Aydın Memecik Zeytinyağı	Menşe Adı	Aydın	24/09/2021
Antep Fıstık Ezmesi	Mahreç İşareti	Gaziantep	13/07/2021
Edremit Zeytinyağı	Menşe Adı	Balıkesir	05/07/2021
Erzurum Su Böreği	Mahreç İşareti	Erzurum	01/07/2021
Tonya Tereyağı	Menşe Adı	Gümüşhane	30/06/2021
Araban Sarımsağı	Menşe Adı	Gaziantep	08/04/2021
Gaziantep Menengiç Kahvesi	Menşe Adı	Gaziantep	25/02/2021

Milas Yağlı Zeytini	Menşe Adı	Muğla	04/08/2020
Gemlik Zeytini	Menşe Adı	Bursa	10/07/2020
Maraş Tarhanası	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş	01/06/2020
Çağlayancerit Cevizi	Menşe Adı	Kahramanmaraş	18/05/2020
Maraş Çöreği	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş	16/03/2020
Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini	Menşe Adı	Balıkesir	12/04/2018
Antep Lahmacunu	Mahreç İşareti	Gaziantep	12/04/2018
Antepfıstığı / Antep Fıstığı	Menşe Adı	Gaziantep	21/07/2017
Kayseri Sucuğu	Mahreç İşareti	Kayseri	22/05/2017
Kayseri Mantısı	Mahreç İşareti	Kayseri	22/05/2017
İnegöl Köfte	Mahreç İşareti	Bursa	17/09/2014
Afyon Sucuğu	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar	13/08/2012
Afyon Pastırması	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar	13/08/2012

Tablo 9. Türkiye'nin AB'de Cİ Tescili için Başvuru Sürecindeki Ürünleri<sup>73</sup>

### 2.6.3. Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaret Sistemi

Cİ'ler, AB kapsamında korunmadan önce üye ülkelerin ulusal mevzuat sistemlerine bağlı olarak korunmaktaydılar. AB'de Cİ sisteminin gelişmesinde öncü olan iki devlet Fransa ve İtalya'dır. Bu iki devletin özellikle peynir ve şarap ürünlerini sahtelerine karşı korumak için yıllardır mücadele etmesi ve bu doğrultuda ürün koruma tescil sistemlerini geliştirmeleri, AB tescil sisteminin oluşmasına ön ayak olmuştur. Örneğin, İtalya'ya ait "Parmesan Peyniri" (Parmigiano- Reggiano) 1612 yılından beri korunmuş ve yalnızca Parma'da üretilen ve yıllandırılan peynirlerin Parmesan ibaresini kullanabilmelerine izin verilmiştir. 1751 yılında Milan'da üretilen peynirlerle Parma peynirlerinin karıştırılmasının önüne geçmek istendiği için Parmesan peynirinin etiketlendirilerek

<sup>73</sup> Kaynak: eAmbrosia, Erişim Tarihi: 26.05.2023



kullanılması ve piyasa sunulması zorunlu kılınmıştır. Bir başka örnek Fransa’da yanıltıcı etiketleme ile ilgili ilk kanun 1 Ağustos 1905 tarihinde kabul edilmiştir (Kızıltepe, 2005, s. 7 ve 8). Yine Fransa’da piyasada bulunan kalitesiz birçok şarabın kendi isimleri altında satılmasından rahatsız olan Bourgogne ve Bordeaux şarap üreticileri, sürdürdükleri uzun süreli ve örgütlü mücadeleyle haksız rekabete karşı koymuşlardır ve bunun sonucunda Fransa’da uygulamaya konulan birçok yasal düzenleme sonucunda 1947 yılında “Köken Adlandırmaları ve Kalite Ulusal Enstitüsü” (INAO),<sup>74</sup> nün kurulmasını sağlamıştır (Tekelioğlu, 2021, s. 19, 20). Fransa ve İtalya’daki tüm bu yasal düzenlemeler, AB düzeyinde ortak bir Cİ’ler yasasının zeminini oluşturmuştur. Bu ülkelerin koruma modellerini örnek alan AB, ilk yasal düzenlemeyi 1992 yılında uygulamaya koymuştur.

İlk düzenleme 14 Temmuz 1992 tarihli “2081/ 92 sayılı “Tarım ve Gıda Maddelerine İlişkin Mahreç İşaretleri ve Menşe Adlarının Korunması Hakkında Konsey Tüzüğü” (2081/ 92 sayılı Tüzük) ile yapılmıştır. Tüzük, 24 Temmuz 1993 tarihinde yürürlüğe girmiştir. 2081 / 92 sayılı Tüzük’le Cİ’ler ve Menşe Adları fikri ve sınai mülkiyet hakları konusu olmaktan çok AB Ortak Tarım Politikasının<sup>75</sup> bir parçası olarak ele alınmıştır. Dolayısıyla tüzük, tarım ürünlerini kapsayıp sınai ürünleri kapsamamaktadır. Tüzüğün amacı, tarımsal ve kırsal kalkınmayı gerçekleştirme, rekabet politikası ve tüketicilerin korunması amacı üzere üç gruba ayrılmaktadır. Tarımsal üretimi çeşitlendirmek, kırsal bölgelerde geleneksel bilgi birikimiyle ortaya çıkmış ürünlerin satışını teşvik etmek, pazarda arz ve talebi dengede tutabilmek tarımsal ve kırsal kalkınmayı gerçekleştirebilmek amacıyla yapılan adımları oluşturmaktadır. Tüzük yürürlüğe girmeden önce AB içinde üye ülkelerin coğrafi işaretlerin ve menşe adlarının korunması

---

<sup>74</sup> Institut National de L’origine et de La Qualité- INAO (Köken Adlandırmaları ve Kalite Ulusal Enstitüsü); Merkezi Paris’te bulunan enstitü, 16 Temmuz 1947 tarihinde kurulmuştur. Fransa Tarım ve Gıda Bakanlığı’na bağlı kalite ve köken işaretleri ile ilgili uygulamalardan sorumlu bir kamu kuruluşudur. Erişim Adresi: <https://www.inao.gouv.fr> Erişim Tarihi: 26.05.2023

<sup>75</sup> Ortak Tarım Politikası (OTP); Roma Anlaşması ile 1957 yılında kurulmuş AB’nin ortak politikaları içinde bütçe yönünden en eski programlarından biridir. 1962 yılında yaşama geçirilen OTP’nin amacı; tarımda verimliliği arttırmak, çiftçi gelirlerini yükseltmek, tarım piyasalarını dengelemek, tüketicilere adil fiyatlardan kaliteli ürünler sunmak ve AB’nin gıda güvenliğini gerçekleştirilmesine yardımcı olmaktır. AB’nin Cİ’yle ilgili bütün yasal düzenlemeleri, uygulamaları OTP, kalite politikaları kapsamında şekillenmiştir (Tekelioğlu, 2019, s. 60).

ile ilgili farklı uygulamalar yapılmaktaydı bu durum iç pazarda ürünlerin serbest dolaşımını engellemekteydi. Yürürlüğe giren tüzük ile AB düzeyinde menşe adlarının ve Cİ'lerin tanınım korunması üye ülkelerin sahip olduğu farklı düzenlemelerin yarattığı durumu ortadan kaldırmış ve AB içinde Cİ ve Menşe Adı tescilli ürünleri üreten üreticiler arasında adil bir rekabet ortamı oluşturması amaçlanmıştır. Böylece tüzükle birlikte tüketiciler, Cİ tescilli ve Menşe Adı ürünleri alırken ürünlerin kökenleri konusunda yanılmayacaklardır (Özgür, 2021, s. 75). Böylece tüketiciler yanlış ve yanıltıcı bilgiye karşı korunmuş üreticiler de haksız rekabet ortamından uzak tutulmuştur. AB ikinci yasal düzenlemeyi, “510/ 2006 sayılı Tarım Ürünleri ve Gıda Maddelerinde Coğrafi İşaretlerin ve Menşe Adlarının Korunması Hakkında Tüzük” (510/ 2006 sayılı Tüzük) ile gerçekleştirmiştir. Bu tüzükle, 2081/ 92 sayılı Tüzük yürürlükten kaldırılmıştır. 510/ 2006 sayılı Tüzük'te Cİ'ler ve Menşe Adları AB Ortak Tarım Politikası kapsamında değerlendirildiği için bir önceki tüzükle (2081 / 92 sayılı Tüzük) birçok açıdan birbirine benzemektedir. Her iki tüzük de aynı amaçları içermektedir. Bunlar, tarım ve kırsal kalkınmayı gerçekleştirme, rekabet politikası ve tüketici haklarının korunması amaçlarıdır. Tüzüğün yürürlüğe girme sebebini Amerika Birleşik Devletleri ve Avustralya'nın AB'ye karşı açtığı dava oluşturmaktadır. Buna göre ABD ve Avustralya, tüzüğün TRIPs Anlaşması'na ve GATT Anlaşması'na<sup>76</sup> aykırı olduğunu iddia etmişlerdir. İki ülke iddialarında AB sınırları dışından kaynaklanan ürünlere uygulanan menşe adları ve Cİ'lerin korunması, denetlenmesi, tescil edilmesi ve itiraz süreci ile ilgili kuralların AB sınırları içinden kaynaklanan ürünlere uygulanan kurullarla birbirinden farklı olmasından şikâyet etmiş ve TRIPs Anlaşması ile GATT Anlaşması'nın bazı maddelerine<sup>77</sup> aykırı olduğunu belirtmişlerdir. Uyuşmazlıkları çözmek için 2 Ekim 2003 tarihinde ABD ve Avustralya'nın iddialarını dinlemek için bir panel oluşturulup görüşmeler yapılmış ve iki ülke iddialarında haklı bulunmuştur. Bu doğrultuda AB, 2081/ 92 sayılı Tüzüğü, TRIPs ile uyumlu olması için yürürlükten kaldırmış yerine 510/ 2006 sayılı Tarım Ürünleri ve Gıda Maddelerinde Coğrafi İşaretlerin ve Menşe Adlarının Korunması ile İlgili Tüzüğü yürürlüğe koymuştur.

<sup>76</sup> Gümrük Tarifeleri ve Ticaret Anlaşması (GATT; General Agreement on Tariffs and Trade); DTÖ'ye bağlı olarak 1947 yılında 23 ülke arasında imzalanan ve 1 Ocak 1948 tarihinde yürürlüğe giren anlaşma, ülkeler arası gümrük tarifelerini azaltmak uluslararası ticaretin önündeki engelleri kaldırmak ve dış ticarete oluşan ayrımcılığı önlemek amaçlarını taşımaktadır (DTÖ, 2021).

<sup>77</sup> İlgili maddeler; TRIPs Sözleşmesi'nin 3/ 1 maddesi ve GATT Sözleşmesi'nin III: 4 maddesinde belirtilen “milli muamele” ilkesine aykırılığından doğan itiraz sürecini içermektedir (Özgür, 2021, s. 76).

Düzenlenen yeni tüzükle artık AB üyesi olmayan ülkeler de kendi ülkelerinde korunmakta olan Cİ'lerin ve Menşe Adlarının AB'de korunması için başvuru yapma imkanına sahip olmuşlardır (Özgür, 2021, s. 76). 510/ 2006 sayılı Tüzük, bazı tarım ürünleri ve gıda maddeleri üzerindeki menşe adlarının ve Cİ'lerin, AB düzeyinde hüküm ve sonuç doğuran ortak bir sicille tescil edilmesi ve bu doğrultuda korunmasını temel almıştır (Yıldız, 2008, s. 18.).

AB'de, Cİ'ler mevzuatının üçüncü düzenlemesi, "1151/ 2012 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri ile İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğü" olarak 3 Ocak 2013 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Tüzüğün amacı tarımsal ve kırsal kalkınmayı gerçekleştirmek, iç pazarın bütünlüğünü ve tüketicileri korumaktır (Özgür, 2021, s. 76). 1151/ 2012 sayılı Tüzük altı bölümden oluşmaktadır. Bunlar sırasıyla; Genel Hükümler, Korunan Coğrafi İşaret ve Menşe Adları, Geleneksel Özelliği Garanti Edilmiş Ürünler, İsteğe Bağlı Kalite Terimleri, Ortak Hükümler ve Son Hükümler'dir.<sup>78</sup> 1151/ 2012 sayılı Tüzük önceki tüzüklerden farklı olarak bazı yeni düzenlemeler içermektedir. Bu tüzükle AB Komisyonu'na yapılan başvuruların incelenme süresi on iki aydan altı aya indirilmiştir. Uluslararası itiraz süreci ise altı aydan üçe aya indirilmiştir. Önceki tüzüklerden farklı olarak bir adın menşe adı ve Cİ olarak tescil edilebilmesi için mutlaka yer adı olmasına gerek yoktur. Tüzüğün 5. maddesine göre artık herhangi bir isim menşe adı ve Cİ olarak tescil edilebilecektir. Tüzüğün 45. maddesinde üretici gruplarının rolü tanımlanmıştır. Önceki tüzüklerden farklı olarak tüzüğün 13/ 3. maddesinde üye ülkelerin kanuna aykırı şekilde üretilen veya pazarlanan tescilli Cİ'lerin ve Menşe Adının kullanımlarını önlemek için bazı idari ve hukuki önlemlerin alınması gerektiği belirtilmiştir.

---

<sup>78</sup> Kaynak: 1151/ 2012 of the European Parliament and of the Council on quality schemes for agricultural Products and Foodstuffs. (1151/ 2012 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri ile İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğü) Erişim Tarihi: 26.05.2023







Tüzüğün 54. maddesinde Cİ'lerin ve Menşe Adının hükümsüzlüğü konusu düzenlenmiş ve yine bu maddede eğer Cİ veya Menşe Adı tescilli bir tarım ürünü veya gıda maddesi artık şartnamesinde belirtilen özellikleri taşıyorsa ilgili tescilli tarım ürünü veya gıda maddesi Komisyon'un girişimiyle veya hukuki yararı bulunan gerçek veya tüzel kişilerin talebi ile sicilden terkin edilebilir. Yine tüzükteki 54/ 1 (b) maddesine göre Cİ veya Menşe Adı tescilli bir tarım ürünü veya gıda maddesi en az yedi yıl pazarda yer almazsa ilgili tescilli ürün sicilden terkin edilebilir. Yeni Tüzük sadece Cİ'leri ve Menşe Adlarını kapsamamakta ayrıca geleneksel özellikli ürünleri, dağ ürünü ve ada ürünü adında isteğe bağlı olan kalite terimleri ile ilgili hükümleri de kapsamaktadır (Özgür, 2021, s. 78). Geleneksel özellikli ürünleri koruma uygulaması kolaylaştırılmış ve bir ürünün geleneksel özellikli olabilmesi için pazarda ispatlanmış süresi 25 yılken 30 yıl yapılmıştır. AB, logolarının korunmasını finanse etmek için yasal bir düzenleme yapılmıştır (Tekelioğlu, 2019, s. 60). AB'de Cİ'lerle ilgili yasal düzenlemeler 1992 yılından beri güncellenerek günümüzdeki formuna ulaşmıştır. Bu güncellemelerin temelini tarımsal ve kırsal kalkınmanın önünün açılması, ekonominin güçlenmesi, üreticilerin sahte ürünlere karşı emeklerinin korunması, tüketicinin de bu sahte ve aldatıcı ürünleri ayırt edebilmesi dolayısıyla ürünlerin köken garantisi güvencesi oluşturmuştur. AB'de tescil çeşitleri, yapılan son güncellemelerle dört başlık altında toplanmaktadır. Bunlar; Protected Designation of Origin- PDO (Menşe Adı), Protected Geographical Indication- PGI (Mahreç İşareti), Traditional Speciality Guaranteed- TSG (Geleneksel Özellikli Ürün) ve Geographical Indication of Spirit Drinks and Aromatised Wines- GI (Alkollü İçeceklerin ve Aromatik Şarapların Coğrafi İşareti)'dir. PDO (Menşe Adı), PGI (Mahreç İşareti) ve TSG (Geleneksel Özellikli Ürün) tanımları Türkiye'de uygulanan 6769 sayılı SMK'de yer alan tanımlarla aynıdır. PDO (Menşe Adı), belirli bir yöntemeye dayanan ve belirli bir coğrafi alanda üretilen, işlenen ve hazırlanan ürünleri kapsamaktadır (Kezer, 2013, s. 10). Söz konusu ürünün kalitesi veya karakteristik özellikleri bağlı bulunduğu coğrafyanın doğal ve beşerî faktörlerinden kaynaklanmalıdır. Örnek olarak Fransa'nın AB tarafından 21 Haziran 1996 tarihinde tescil edilerek koruma altına alınan "Comté" peyniri verilebilir. Fransa'nın Jura Dağları bölgesinde üretilen peynir, XIII. yüzyıla kadar dayanan tarihi geçmişi, yapılışındaki ustalık becerisi ve yöresinden gelen gücü ile köklü bir Cİ örneğidir (Desroches, 2021, s. 152).

PGI (Mahreç İşareti), ürünün üretim, işleme veya hazırlık işlemlerinin en az birinin bağlı bulunduğu coğrafi alanda gerçekleştirilmiş olması gerekir. Örnek olarak Çek Cumhuriyeti birası “České pivo” verilebilir. Çek biracılık geleneğinin önemli temsilcilerinden olan bu bira, 17 Ekim 2008<sup>79</sup> tarihinden beri AB kapsamında korunmaktadır. TSG (Geleneksel Özellikli Ürün), ürünün bileşiminde geleneksellik boyutu ön planda tutulan bir işaret türüdür. Yani ürün, geleneksel içerikli uygulamalara dayalı bir üretim veya işleme biçimine sahip olmalı ya da geleneksel olarak kullanılan hammadde veya içeriklerden üretilmelidir. Burada amaç, ürünün uzun yıllardır üretilmesinden dolayı üretim yöntemini korumaktır. Örnek olarak İtalya’ya ait Mozzarella peyniri verilebilir. GI (Alkollü İçeceklerin ve Aromatik Şarapların Coğrafi İşareti) ise ürünün belirli kalitesinin, ününün veya diğer karakteristik özelliklerinin coğrafi kökenine yani menşesine atfedilebildiği bir ülke, bölge veya yöreden gelen bir alkollü içeceğin veya aromalı bir şarabın adını korumaktır. Böylece aromatik şaraplar ve alkollü içecekler için bu işaret kullanılmaya başlanmıştır (Denk ve Bilici, 2021, s. 105). Örnek olarak İrlanda Viskisi (Irish Whiskey) verilebilir. VI. yüzyıldan beri İrlanda’da damıtılıp, olgunlaştırılan viskinin hammaddesi yalnızca İrlanda’dan gelmemektedir.<sup>80</sup>

Tescil çeşitlerinin AB temelinde kalite logoları bulunmaktadır (Tablo 10). 4 Ocak 2016 tarihi itibarıyla, 1151/2012 sayılı tüzüğün 12. maddesinin yürürlüğe girmesinden ötürü logoların korunan ad ile ürünlerin ambalajında veya etiketinde kullanılması zorunlu duruma gelmiştir (İlhan, 2020, s. 15). AB mevzuatına göre koruma türlerinin logoları şu şekildedir:

<sup>79</sup> Kaynak: GIview. Erişim Tarihi: 15. 12. 2021

<sup>80</sup> Kaynak Erişim Adresi: [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en) Erişim Tarihi: 15. 12. 2021

PDO	PGI	TSG
 	 	 

Tablo 10. Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Özellikli Ürün Logoları<sup>81</sup>

AB'de gıda maddeleri ve tarım ürünleri için Mahreç İşareti ve Menşe Adı ile geleneksel özellik korumasını konu alan Cİ tescili uygulamalarını düzenleyen tüzükle, Cİ korumasına sahip olmak isteyenler, öncelikle kendi ülkelerindeki ulusal otoritelere başvuruda bulunmak zorundadırlar. İncelenen başvurular, ulusal düzeyde bir yayın ve itiraz aşamasına dahil olurlar. Gerekli değerlendirmelerin yapılması ile uygun görülen başvurular, AB Komisyonu'na gönderilir. Bu başvuruları 6 ay içinde incelemek zorunda olan komisyon, başvuruların ilan edilmesini uygun görürse AB Resmî Gazetesi'nde yayımlar. Yayımlanmış başvurulara yapılmak istenen itirazlar için, Resmî Gazete'deki ilan tarihinden itibaren 3 aylık bir süre verilmektedir. Eğer herhangi bir itiraz olmazsa ilgili ürün için tescil gerçekleşir. İtiraz olursa ve başvurunun AB mevzuatına uygun olmadığına kanaatine varılırsa başvuru reddedilir. Bu süreç AB'ye üye olmayan ülkeler

<sup>81</sup> Kaynak: 1151/ 2012 sayılı Tüzüğe yönelik uygulamaya konulan 13 Haziran 2014 tarihli ve 668/ 2014 sayılı Uygulama Yönetmeliği Orijinal Metni. Erişim Adresi: [https://eur-lex.europa.eu/eli/reg\\_impl/2014/668/oj](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj) Erişim Tarihi: 16.12.2021

içinde geçerlidir yani söz konusu ülkeler de başvurulara karşı itirazda bulunma hakkına sahiptirler (Kezer, 2013, s. 11).

1151/ 2012 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri ile İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğü, belirli tarım ürünlerini ve gıda maddelerini koruma altına alarak tescillemektedir. Tüzüğe göre pişirilmiş yemekler ve çorbalar tescil edilemez. Maden ve sanayi ürünleri de bahsi geçen tüzük kapsamına girmemektedir yalnız bazı AB ülkeleri, endüstriyel ürünlerin coğrafi isimleri için özel bir koruma imkanı sağlamaktadır (İlhan, 2020, s. 6). Örnek olarak Almanya Solingen Çatal Bıçak Takımı ve İtalya Murano Cam Ürünleri verilebilir. Bu ürünler tarım ve gıda dışı ürünler olduğu için AB düzeyinde koruma altında değildirler. Bıçak, halı, kilim, çini, mermer gibi ürünler tescil edilemeyen bu gruba dahil edilebilirler. Yani Sürmene Bıçağı, Kars El Halısı, Kütahya Çinisi ve Afyon Mermeri gibi ülkemizde Cİ tescili bulunan tarım veya gıda dışı olan bu ürünlerimize Avrupa Birliği düzeyinde tescil alması için başvuru yapılamaz tarım dışı ürünleri coğrafi işaret koruması altına alabilmek için ürünler ya kendi Cİ sistemimiz çerçevesinde koruma altına alınabilir ya da uluslararası anlaşmalar aracılığıyla tanınabilir. Bu sistem de ülkeden ülkeye değişmektedir.

AB’de coğrafi işaretleme sistemi ürünleri; işlenmiş gıda maddeleri, şaraplar, tarım ürünleri ve alkollü içecekler olarak kategorilendirmektedir. Koruma altına alınan ürünler ilgili tüzükte şu şekilde verilmiştir; et ürünleri (pişmiş, tuzlanmış, tütsülenmiş, vb.), peynirler, hayvansal kökenli diğer ürünler (yumurta, bal, diğer süt ürünleri, vb.), sıvı yağlar ve katı yağlar (tereyağı, margarin, yağ, vb.), meyveler ve sebzeler, taze veya işlenmiş tahıllar, taze balık, yumuşakçalar, kabuklular ve bunlardan elde edilen ürünler; biralar, çikolata ve türevleri, ekmek, kek, pasta, şekerleme, bisküvi ve diğer fırıncılık ürünleri, bitki özlerinden elde edilen içecekler (likör gibi), makarna, tuz, doğal sakızlar ve hardal ezmesi, reçineler, uçucu yağlar, mantar, çiçekler ve süs bitkileri, pamuk, yün, hasır, didilmiş keten ipliği, deri, kürk ve kuş tüyü gibi bazı tarım ve gıda dışı ürünlerden de oluşmaktadır.

Ülkeler	PDO Tescil Sayısı	PGI Tescil Sayısı	TSG Tescil Sayısı	GI Tescil Sayısı	Toplam Tescil Sayısı
İtalya	581	258	3	33	875
Fransa	469	226	2	50	747
İspanya	201	139	4	20	364
Yunanistan	112	148	0	14	274
Portekiz	94	86	1	11	192
Almanya	31	107	0	32	170
Macaristan	42	24	2	11	79
Bulgaristan	53	4	5	12	74
Romanya	41	21	1	9	72
Hırvatistan	32	18	0	6	56
Avusturya	35	8	3	7	53
Slovenya	24	16	4	4	48
Polonya	9	24	10	2	45
Çekya	17	26	1	0	44
Belçika	12	14	5	4	35
Hollanda	11	17	4	0	32
Slovakya	10	12	3	1	26
Kıbrıs	9	11	0	1	21
Litvanya	1	6	2	7	16
Danimarka	1	12	0	0	13
İsveç	4	4	2	3	13
Finlandiya	5	2	3	2	12
İrlanda	3	5	0	0	8
Letonya	1	2	3	0	6
Lüksemburg	3	2	0	0	5



Malta	2	1	0	0	3
Estonya	0	1	0	1	2

Tablo 11. AB Üyesi Olan Ülkelerin AB’de Tescil Sayıları<sup>82</sup>

AB Cİ sistemi veri tabanında (eAmbrosia, 2021) 31 Aralık 2021 tarihi itibarıyla toplam 3401 ürün kayıtlı bulunmaktadır. Bu ürünlerden 1833’ü PDO tescilli, 1241’i PGI tescilli, 62’si TSG tescilli, 265’i de GI tescillidir. AB’ye üye olan ilk üç ülkenin tescil sayılarına bakıldığında en fazla tescile sahip olan ülkenin 875 ürünle İtalya olduğu görülmektedir. Ardından 747 ürünle Fransa ve 364 ürünle İspanya gelmektedir (bkz. Tablo 11). Bu ülkelerin tescillenerek en fazla koruma altına alınan ürün gruplarının başında şarap üretimi gelmektedir. AB dünya şarap piyasasında önemli bir yere sahip olduğu için Akdeniz ülkeleri başta Fransa, İspanya, İtalya ve Yunanistan olmak üzere şarapların %80’den fazlasını üretmektedir. Fransız şaraplarının %85’i Cİ tescili alan şaraplardan oluşmaktadır (Demir, 2020, s. 40). Bu da coğrafi işaretli ürünlerin piyasada talep gördüğünün kanıtıdır. İspanya Tarım, Balıkçılık, Gıda ve Çevre Bakanlığı’nın verilerine göre 2015 yılı itibarıyla Cİ tescili alan ürünlerin ekonomik değeri 1.856 milyar Euro olarak belirlenmiştir. Benzer şekilde Portekiz Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü (DGADR) verilerine göre, 2015 yılı itibarıyla coğrafi işaret tescili taşıyan 104,2 bin ton ürünün ekonomik değeri 47,32 milyon Euro olarak verilmiştir (Olgun ve Sevilmiş, 2017, s. 208). Buradan hareketle coğrafi işaretlerin ülke ekonomisine önemli katkıları olduğu söylenebilir.

AB’ye üye olmayıp AB’de tesciline sahip ülkelerin tescil verilerine bakıldığında ise Birleşik Krallık 111 tescille birinci olduğu görülmektedir. Çin 110 tescille ikinci Türkiye ise 7 tescille üçüncü sıradadır (bkz. Tablo 12). AB’de tescil sayısının az olmasının sebeplerinin başında tescil sürecinin zor, zaman alıcı, yüksek maliyetli ve

<sup>82</sup> Kaynak: Tablo, “eAmbrosia” veri tabanından alınan bilgilerle yazar tarafından hazırlanmıştır. Erişim Tarihi: 31.12.2021

yorucu olması gelmektedir (Tekelioğlu, 2021, s. 91). Örneğin, Türkiye'nin 13 Ağustos 2012 tarihinden beri tescil almayı bekleyen iki ürünü, Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırmasının hala tescil işlemleri gerçekleştirilmemiştir. Peki bir ürünü AB'de tescil ettirmek neden önemlidir? Bunun en önemli sebebi ürünün Avrupa pazarında tanınmasıdır. Buna bağlı olarak AB mevzuatına göre korunup değer görecek ürün, aldığı tescille ait olduğu ülkeye hem ekonomik anlamda (ihracat geliri) hem de kültürel anlamda (kültür ve gastronomi turistleri) gelir getirecektir.

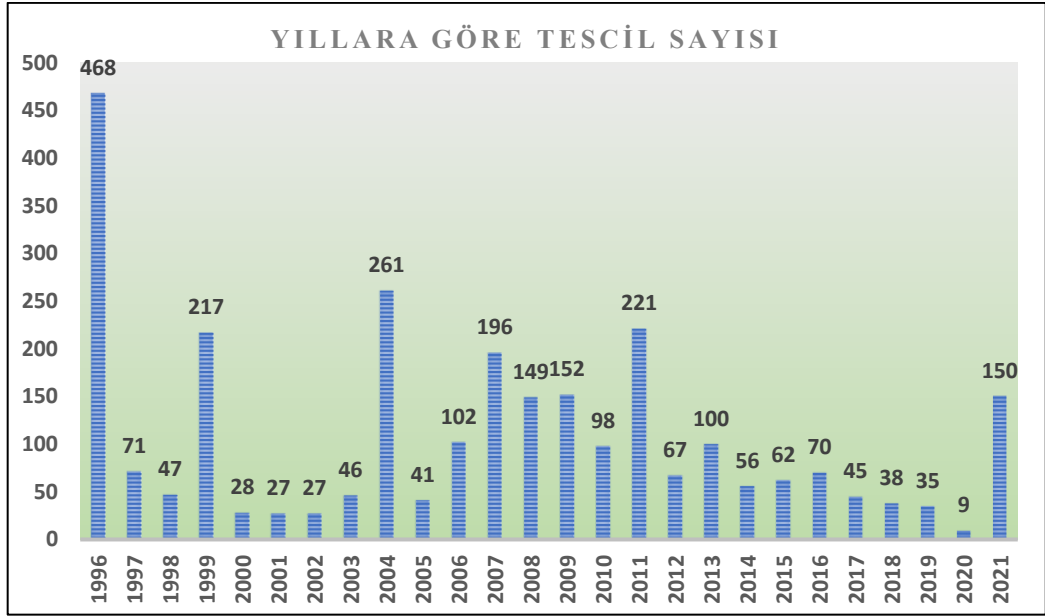
Ülkeler	PDO Tescil Sayısı	PGI Tescil Sayısı	TSG Tescil Sayısı	GI Tescil Sayısı	Toplam Tescil Sayısı
Birleşik Krallık	30	44	4	33	111
Çin	4	99	0	7	110
Türkiye	6	1	0	0	7
Tayland	0	4	0	0	4
Norveç	0	2	0	2	4
Hindistan	0	3	0	0	3
Kamboçya	0	2	0	0	2
Endonezya	1	1	0	0	2
ABD	1	1	0	0	2
Guatemala	0	0	0	1	1
Meksika	0	0	0	1	1
Peru	0	0	0	1	1
Brezilya	1	0	0	0	1
Kolombiya	0	1	0	0	1
Guyana	0	0	0	1	1
İzlanda	1	0	0	0	1
Fas	0	1	0	0	1
Peru	0	0	0	1	1
Güney Afrika	1	0	0	0	1
Hindistan	0	1	0	0	1
Vietnam	1	0	0	0	1
Andorra	0	1	0	0	1

Dominik Cumhuriyeti	1	0	0	0	1
---------------------	---	---	---	---	---

Tablo 12. AB'ye Üye Olmayan Ülkelerin AB'de Tescil Sayıları<sup>83</sup>

AB'de yıllara göre tescil sayılarının grafiğine bakıldığında en fazla tescil 1996 yılına aittir (bkz. Şekil 9). Bu yıl yaklaşık 468 ürün tescil edilmiş ve devam eden yıllarda bir daha bu kadar yüksek sayılara ulaşılammıştır. Bu noktada AB tescilleme konusunda farklı bir görüşe sahiptir. Onlara göre önemli olan tescil sayısı değil niteliktir. Tescil sayılarının düşmesiyle tescilli ürünlerin değerinin artması arasında ters orantı vardır. Yani tescil sayısının az olması ürünlerin değerini kaybettirmezken aksine artırmaktadır. Örneğin, 2014 yılında Avrupa'da Cİ tescilli alan ürünlerin yaklaşık değeri 4,3 milyar Euro iken 2020 yılında bu değer yaklaşık 75 milyar Euro'ya yükselmiştir (Demir, 2020, s. 40). Bu da AB pazarının diğer ülkeler tarafından cazip hale geldiğini göstermektedir. Dolayısıyla AB'ye yapılan tescil başvuru sayıları artmış ülkeler birbiriyle rekabet haline girmiştir. AB Cİ'ler politikasının temeline kültürel mirasın korunması, kırsal alanların geliştirilmesi ve kırsal ekonomiler bağlamında küçük ve orta ölçekli şirketlerin teşvik edilmesi için yasal ve ticari bir zemin hazırlamıştır. Başlangıcından beri bu politika çerçevesinde hareket eden AB, kırsalda yerel üretici kitlesini pazara kazandırmak ve bununla kazanç elde etmelerini sağlamaktadır. Avrupa'daki Cİ tescillerinin çoğunu gıda ve tarım ürünleri oluşturduğundan genellikle sanayinin çok gelişmiş olmadığı bölgelerde coğrafi işaret kalkınma aracı amacıyla kullanılmıştır (Demir, 2020, s. 37 ve 36). Nitekim ürünlerin ait oldukları topraklarda üretilmeleri, meydana geldikleri bölgelerin hem kültürel hem ekolojik kodlarını barındırmaları bu stratejinin bir parçasıdır.

<sup>83</sup> Kaynak: AB'ye üye olmayan ülkelerin AB'de tescil sayıları "eAmbrosia" veri tabanından alınarak yazar tarafından hazırlanmıştır. Erişim Tarihi: 31.12.2021



Şekil 9. 1996- 2021 yılları arasında AB’de yapılan tescil sayıları<sup>84</sup>

<sup>84</sup> Kaynak: AB’de tescil sayıları “eAmbrosia” veri tabanından alınarak yazar tarafından hazırlanmıştır. Erişim Tarihi: 31.12.2021

### 3. BÖLÜM

## KÜLTÜR VE GELENEK AKTARIMI BAĞLAMINDA COĞRAFİ İŞARET SİSTEMİNİN İŞLEVLERİ

### 3.1. KÜLTÜRÜN VE KÜLTÜREL MİRASIN GELECEK KUŞAKLARA AKTARIMI - KORUNMASI İŞLEVİ

Kültür, sosyal bilimler alanında birçok tanımı yapılan önemli bir kavramdır. Kültür kavramı, ilk defa 19. yüzyılın sonlarında antropologlar tarafından geliştirilmiştir. Kapsamlı ilk tanımlama İngiliz antropolog Sir Edward Burnett Tylor tarafından yapılmıştır. Tylor, 1871 yılındaki yazılarında kültürü; “bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve insanın bir toplumun üyesi olarak edindiği diğer her türlü yetenek ve alışkanlıkları içeren karmaşık bir bütün” (akt. Monaghan ve Just, 2013, s. 53) olarak tanımlamıştır. Bu tanıma göre insanın biyolojik anlamda soya çekimle değil de bir topluluk içinde, belli bir kültürel geleneğe maruz kaldıkları yerde büyümesiyle kazandıkları inanç ve davranışlara yoğunlaşmıştır (Kottak, 2008, s. 46). O dönemden bu yana kültür tanımları sosyo- ekonomik ve kültürel değişimlere paralel olarak hızla çoğalmış ve çeşitlenmiştir. Bazı önemli araştırmacılar tarafından kültürün tanım örnekleri şu şekildedir:

F. Boas, “kültür bir topluluğun toplumsal davranışının bütün ifadelerini, bireylerin içinde yaşadıkları grubun alışkanlıklarından etkilenen tepkilerini ve bu alışkanlıkların belirlediği insan etkinliklerinin ürününü içerir” (1930, akt. Monaghan ve Just, 2013, s. 55) ifadeleriyle tanımlamıştır. Malinowski kültürü, “aletlerden ve tüketicilerin mallarından, çeşitli sosyal grupların imtiyazlarından, insanların düşüncelerinden ve el sanatlarından, inançlarından ve adetlerinden oluşan bir bütün” olarak ifade etmiştir (1944, akt. Monaghan ve Just, 2013, s. 57). Levi- Strauss ise kültürü;

“Ne doğal ne de yapaydır. Ne genlerden ne de rasyonel düşünceden kaynaklanır, zira kültür icat edilmemiş olan ve işlevleri ona itaat edenlerce genellikle anlaşılmayan davranış kurallarından oluşur. Bu kuralların bazıları farklı türden toplumsal yapılarda edinilmiş geleneklerin kalıntılarıdır (...) ve her bir insan grubu bu yapılardan geçmiştir. Diğer kurallar belirli amaçlar uğruna bilinçli olarak kabul edilmiş ya da değiştirilmiştir. Ama hiç kuşku yoktur ki, genetik özelliğimiz tarafından miras alınan içgüdüler ile akıldan esinlenen

kurallar arasında, bilinçsizce edinilen kurallar daha önemli ve daha etkili olmayı sürdürmektedir; zira aklın kendisi (...) kültürel evrimin bir nedeni olmaktan ziyade bir ürünüdür (1983, akt. Monaghan ve Just, 2013, s. 60).

Marx'; "kültür, doğanın yarattıklarına karşılık, insanoğlunun yarattığı hemen her şeydir" (1967, akt. Güvenç, 2018, s. 123). "Kültür, varlığımızın yapısını (ilişkilerini) belirleyen, sosyal süreçlerle öğrendiğimiz uygulama ve inançların, maddi ve manevi öğelerin birliğidir" (Sapir, 1921, akt. Güvenç, 2018, s. 128). Marshall, sosyal bilimde kültürü, insan toplumunda biyolojik olarak değil, toplumsal araçlarla aktarılıp üretilen her şeyi belirtmesi ve insan toplumunun sembolik ve öğrenilmiş yönlerini anlatan genel bir terim olarak ifade etmektedir (1999, s. 442). Ziya Gökalp; "kültür, yalnız bir milletin din, ahlak, hukuk, akıl, estetik, dil ekonomi ve fen hayatlarının uyumlu bir bütünü" (2012, s. 37) olarak belirtmiştir. Çobanoğlu, "kültür, insanların biyolojik kalıtımlarının ötesindeki ihtiyaçlar, doyumlar ve doyumsuzlukların şekillendiği ve insanların öğrenme yoluyla kazandığı, edindiği, inşa ettiği maddi ve manevi birikimi, değerleri, yönelimleri, duyu ve düşünce dünyaları, sosyal davranışları, teknolojileri ve sanatlarının tamamını ifade eden ve doğaya eklenmiş yaratmalar, donatmalar bütünü" (2012, s. 14- 15) olduğunu ifade etmiştir. UNESCO tarafından düzenlenen Dünya Kültür Politikaları Konferansı Sonuç Bildirgesi'nde yer alan kültür tanımına göre ise "en geniş anlamıyla kültür, bir toplumu ya da toplumsal bir grubu tanımlayan belirgin maddi, manevi, zihinsel ve duygusal özelliklerin bileşiminden oluşan bir bütün ve sadece bilim ve edebiyatı değil, aynı zamanda yaşam biçimlerini, insanın temel haklarını, değer yargılarını, geleneklerini ve inançlarını da kapsayan bir olgu" (Akt. Oğuz, 2011, s. 128) olarak tanımlanmıştır. İnsanın çeşitli formlardaki kültürel aktivitelerine vurgu yapan bu tanımlamalardan kültürün özelliklerine de ulaşılabilir. Güvenç, kültürün birtakım özellikleri üzerinde durmuş ve şu ifadeleri kullanmıştır; kültür süreklidir, toplumsaldır, öğrenilir, idealleştiricidir, doyum vericidir, uyum yapıcıdır, değişir ve bütünleştiricidir (2018, s. 146). Antropoloji Sözlüğü'nde ise kültürün özellikleriyle ilgili olarak; kültür insana özgüdür, kültür aktarılır; kültür tarihseldir ve kültür bir soyutlamadır (Aydın ve Özbudun, 2009, s. 520, 521) ifadeleri kullanılmıştır.

Görüldüğü üzere kültürle ilgili yapılan bu sembolik tanımlamalarda üzerinde durulan noktalar, tanımların yapıldığı dönemin sosyo-ekonomik ve kültürel dönüşümlerine bağlı olarak değişmiş ve çeşitlenmiştir. İnsan kültürün yaratıcısıdır. Onu koruyan, aktaran ve geliştirendir. Bu bir insanın tek başına yapabileceği bir şey değildir. Bu sebeple diğer canlı türlerinden ayrılan insan, toplumu meydana getirerek kültürü yaratır. Dahası bireyi toplumsallaştıran, içinde doğup büyüdüğü kültürün onu doğuşundan itibaren şekillendirmesidir. Toplumsallaşan insan, başka insanlarla bağ kurar ve kültür paylaşımı yapar. Bu bağlamda Geertz, insan olmadan kültür olmayacağı gibi kültür olmadan da insanın olmayacağını belirtir (2010, s. 68). Toplumsal hayatın tüm yönleri kültür kavramının içine girer ve kültürün toplum içinde aktarımı dinleyerek, gözleyerek, konuşarak ve diğer insanlarla etkileşim içine girerek öğrenilen süreçlerden meydana gelir (Kottak, 2008, s. 52 ). Tüm bu süreçlerden geçen insan, kültürü gelecek nesillere aktarır. Ancak aktarımı yaparken sadece sözel yollarla değil somut ürünlerle de yapar. Daha açık bir ifadeyle insan konuşarak, dinleyerek kültürü öğrenebilir gelecek nesillere taşıyabilir ama tüm bu süreçlerin yanında maddi bir ürünle de kültür aktarımı sağlayabilir. Bu ürün, küçük bir mutfak araç gereci olabileceği gibi bir giysi ya da dokunmuş bir kilim dahi olabilir. Bu türden ürünler, bireyin kültürünü yansıttığı ürünlerdir. Kültür, yukarıdaki tüm tanımlarda da belirtildiği gibi insana özgüdür, onun doğaya karşı ekledikleridir, onun becerisi, alışkanlıkları, inanışları, bilgisi, sanatı ve yaratıcılığından oluşan değerleridir.

Farklı bağlamlarda çok fazla tanımının yapıldığını gördüğümüz kültür, halkbilimi disiplininin de en önemli kavramlarından biridir. 19. yüzyılda bağımsız bir bilim dalı olarak ortaya çıkan halkbilim (folklor), “bir ulusun ya da belirli bir bölge halkının, bir kentin, bir ilçenin, bir köyün maddi ve manevi alandaki geleneksel kültür ürünlerini ve yaşama biçimlerini bilimsel yöntemlerle derleyen, çözümleyen, yorumlayan ve sonunda bir birleşime vardırılmayı amaçlayan bilim dalıdır” (Örnek, 2000, s. 79). Tanımda da belirtildiği üzere halkbilimi, insanın oluşturduğu kültürü (maddi- manevi) kendine özgü yöntemlerle inceleyip yorumlayan bir disiplindir. Halkbilimi hem beşeri bir bilim hem sosyal bir bilim hem de davranış bilimidir (Çobanoğlu, 2012, s. 15). Aynı zamanda insanı ve ürettiklerini konu edindiği için bir kültür bilimidir. Onun bu çok yönlülüğü

akademideki yerini sağlamlaştırmış ve bugün çalışma alanını daha da genişletmiştir. Bu bağlamda kültürü ve geleneği inceleyen halkbilimi, geçmişte birçok çalışmacının belirttiği gibi yalnızca eski gelenekleri araştıran bir bilim dalı değildir. Günümüzde geleneklerin işlevlerinin de ne olduğunu inceler. Ayrıca gelecekte bu işlevlerin hangi yöne evrilebileceğine ilişkin görüşler öne süren bir bilim dalıdır (Öğüt Eker, 2014: s. 410- 411). Benzer şekilde Durbilmez, halkbilimcilerin, geçmişte yalnızca edebi anonim ürünleri halk bilimi alanına dahil ettiğini belirtirken sonraları bu anlayışın değiştiğini ve halka ait tüm davranış ve tutumlar ile maddi kültür unsurlarının da halkbilimi disiplini kapsamına dâhil edildiğini ifade etmektedir. İnsanın maddi ve manevi kültürünü geleneksel bağlamda araştıran halkbilimine “kültür araştırmaları” isminin verilmesinin de uygun görüldüğünü belirtmektedir (2013, s. 104).

Halkbilimciler 20. yüzyılın başlarında çalışmalarını, özellikle sözel ürünler üzerine yoğunlaştırmıştır. Bunlar; masal, destan, efsane, deyim, tekerleme ve atasözü türünden sözel nitelikli ürünlerdir. Aynı zamanda doğum, evlenme, ölüm gibi geçiş dönemi kutlamalarını içeren geleneksel âdet ve törenleri de incelemiştir. Dahası toplumun inanç sistemi ile alakalı geleneklere odaklanmışlardır. İnsan hayatında önemli bir yer tutan geleneksel özelliği bulunan nesnelere ve bunların yapılış amaçları ile üretim yöntemleri ise, uzun bir dönem ilgi alanlarının dışında kalmıştır (Sarıtış, 2000, s. 734). İhmal edilen bu nesnelere kastedilen maddi kültür ürünleridir. Burke, kültür tarihçilerinin maddi kültüre düşüncelerden daha az önem verdiğini, madde alanını daha çok iktisat tarihçilerine bıraktığını belirtmiş ve iktisat tarihçilerinin de yiyeceklerin, giyeceklerin, barınakların sembolik tarafları üzerinde durmadığını, onların yerine beslenme düzeylerine ve bir bireyin türlü metalara harcadığı gelirin tutarına baktıklarını ifade etmiştir (2021, s. 93). Maddi kültür olarak bilinen bu terimin kültür boyutunu ele alan Amerikalı antropolog James Deetz, “In Small Things Forgotten: An Archaeology” (Unutulan Küçük Şeyler: Arkeoloji) isimli çalışması ile çalıştığı toplulukların sosyal yaşamlarına ve maddi kültürlerine odaklanmıştır (Sarıtış, 2021, s. 200). Woodward maddi kültürü, “genellikle insanların algıladıkları, kullandıkları, dokundukları ve taşıdıkları, içinde toplumsal faaliyetlerini yürüttükleri, yararlandıkları ya da düşündükleri bir maddi nesneyi ya da maddi nesnelere ağırlık anlatmak için



kullanılan (2016, s. 23) bir terim olarak ifade eder. Edison ise maddi kültür terimi için, “halkın ürettiği birçok nesne antik çağlardan aktarılan bilgi ile insanın doğuştan gelen yaratıcılığının birleşmesiyle ortaya çıktığını” (Edison, 2004, s. 171) belirtmiştir.

Maddi kültür çalışmaları, 1960’lı yıllarda pek çok halkbilimci gibi Henry Glassie’nin de araştırma alanına girmeye başlamıştır (Sarıtış, 2000, s. 734). Henry Glassie, Amerikan maddi kültürü ve Türkiye maddi kültürü üzerine yaptığı araştırmalarıyla tanınmaktadır. Glassie’nin 1968 yılında yayımlanan “Pattern in the Material Folk Culture of the Eastern United States” isimli çalışması alanın öncü çalışmalardan biri olarak bilinmektedir. Geleneksel Türk Sanatı adıyla yayımlanan ve Türkiye’de yapmış olduğu maddi kültür araştırmalarına dayalı eseri Türk maddi kültürünü ele almıştır. Glassie’nin bu çalışması, Türk zanaatının ve el sanatlarının artistik ve sanatsal değerini ortaya koymuştur (Sarıtış, 2019, s. 36). Ona göre, maddi kültür, kişilerin davranışlarının somut yansımasıdır. Glassie, insan türünün geride soyut belgelerden ziyade somut belgeler bıraktıklarını hatırlatır. Gündelik hayatta kullandığımız nesnelere önemine ve değerine vurgu yapmıştır. Ona göre maddi kültür, üç önemli bağlama sahiptir. Bunlar: yaratıcılık, iletişim ve tüketimdir (akt. Sarıtış, 2000, s. 735). Bu bağlamda Cİ tescili olarak koruma altına alınan maddi kültür ürünlerine bakıldığında birçoğunun Glassie’nin bu üç önemli temel bağlamını kapsadığı görülebilir. Örneğin, el sanatları ürünlerinden halı ve kilim gibi dokumalar grubuna giren bu ürünler dokuyanın ortaya koyduğu motiflerle yaratıcılığını yani sanatını ortaya çıkarır. Geleneksel özelliğe sahip bu ürünler usta-çırak ilişkisi temelinde bir sonraki nesle aktarılır. Glassie, maddi kültür ile ilgilenen bir halkbilimcinin cevap arayacağı sorulara ve cevaplarına ilişkin şöyle bir değerlendirmede bulunmuştur: Bir nesnenin hangi tür maddelerle nasıl yapıldığı, kullanılan yöntem ve tekniklerin hangisinin olduğu bir ürünün ortaya çıkışında önem arz eder. Bu ürünlerin ne maksatla yapıldığı ve yapılan objenin diğer çeşitlerinin olup olmadığı gibi sorulara cevap vermenin yanında objenin üreticisi ve toplumsal anlamı, değeri, dünya görüşü bakımından “yaratıcı-obje-toplum” üçlüsünün etkileşimi bağlamında birçok soruya yanıt bulmaya çalışır (akt. Sarıtış, 2000, s. 734).

Maddi kültür ürünleri, geleneksel özelliğe sahip el yapımı bütün nesnelere kapsamaktadır. Bu bağlamda; halk mimarisi ve mutfağı, kilim, halı, yorgan, keçe, oya gibi el dokuması ürünler, hat, çini, ebru gibi el sanatları ürünleri, sepetçilik, çömlekçilik, bakırcılık gibi zanaat ürünleri, giyim-kuşam, müzik aletleri gibi bir çok ve sanatsal aktivite maddi kültürün kapsamına girmektedir (Sarıtaş, 2000, s. 734). Nitekim Cİ'lerle ilgili kavramların tanımlandığı 6769 sayılı SMK'nin "Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı" başlıklı bölümünde, "doğal ve beşeri unsurların bir araya gelmesi sonucu gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünleri" (Madde, 33/ 1) Cİ tescili olarak korumadan faydalanabildiği çalışmanın ikinci bölümünde belirtilmişti. Şu halde Cİ tescili alabilecek ürünler maddi kültür ürünleridir. Bu ürünler, ait olduğu yörenin coğrafyasını ve sosyokültürel hayatını yansıtır. Hem toplumsal hem de kültürel alanı ilgilendiren bir olgu olarak birçok işleve sahiptir. Bu işlevler geleneğin ve kültürün gelecek kuşaklara aktarılması bakımından önemlidir. Örneğin, helva Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip, etrafında birtakım ritüelleri barındıran ve bu yönüyle birçok işleve sahip bir besindir.

Helva, Türk kültüründe genellikle geçiş ritüellerinde sunulan çoğunlukla undan ve irmikten yapılan bir çeşit tatlıdır (Çobanoğlu, 2021, s. 5). İnsan hayatının önemli geçiş dönemlerinden biri olan "ölüm", insanın yaşadığı dünyadan tamamen ayrılması anlamına gelmektedir. Dünyadan bedenen ayrılan insanın ruhunun da ayrılması için geride kalanların yaptığı birtakım pratikler mevcuttur. Bu pratiklerin temeli eski Türk geleneklerine kadar gitmektedir. Ölen kişinin ardından aş verme geleneği, ölen kişinin ruhunu rahatlatmak, memnun etmek, onunla vedalaşmak ve ondan gelebilecek tehlikeleri önlemek amacıyla yapılmaktadır. Zamanla İslamiyet'in de etkisiyle ölen kişinin ardından Kur'an okutmak, hayır yapmak, sadaka vermek, helva ya da lokum pişirip dağıtmak olarak değişikliğe uğramıştır. Bu bağlamda Anadolu'da ölümün ardından birinci, üçüncü, yedinci, kırkıncı ve elli ikinci günlerinde helva dağıtılmaktadır. Bunun yanı sıra ölenin geride kalan yakınlarının ağızlarını tatlandırmak ve morallerini düzeltmek amacıyla helva karılıp dağıtıldığı da bilinmektedir (Aça, 2021, s. 9- 10). Birçok ritüele eşlik eden helva, günümüzde sadece ölüm sonrası değil sevinçli günlerde de yapılıp dağıtılmaktadır. Kandil günlerinde, askere gidecekler ve askerden

dönerler için, düğünlerde, sünnet adetlerinde, doğum sonrası adetlerde ve bayramlarda helva yapılmaktadır. Dahası helvanın kış gecelerinde bir araya gelen insanların toplanarak “helva sohbetleri” yaptığı bilinmektedir (Kut, 2021, 22). Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası olan helva, Türkiye’nin birçok yöresinde farklı çeşitlerde yapılmakta ve bu gelenek uzun yıllar devam etmektedir. Bu gelenek ve çeşitlilik Cİ tescili olarak koruma altına alınmıştır. Türkiye’de farklı şehirlerden Cİ tescili alan/başvurusu bulunan 15 adet helva çeşidi bulunmaktadır (bkz. Tablo 13).

Ürün İsmi	Cİ Türü	Şehir	Tescil/Başvuru Tarihi
Alaca Sütü Un Helvası	Mahreç İşareti	Çorum	28.02.2023 (Başvuru)
Bilecik Pazaryeri Helvası	Mahreç İşareti	Bilecik	27.12.2017
Bursa Süt Helvası	Mahreç İşareti	Bursa	04.10.2021
Deva-i Misk Helvası	Mahreç İşareti	Edirne	06.01.2021
Kırşehir Ahi Helvası	Mahreç İşareti	Kırşehir	31.08.2022 (Başvuru)
Konya İrmik Helvası	Mahreç İşareti	Konya	13.09.2021
Konya Kara Helvası	Mahreç İşareti	Konya	20.08.2021
Konya Höşmerimi	Mahreç İşareti	Konya	25.08.2022
Konya Badem Helvası	Mahreç İşareti	Konya	25.08.2022
Kahta Bademli İrmik Helvası	Mahreç İşareti	Adıyaman	24.03.2021
Marmaris Bayır Kaşık Helvası	Mahreç İşareti	Muğla	25.08.2022 (Başvuru)
Mudurnu Basma Helva	Mahreç İşareti	Bolu	23.12.2020
Tosman Helvası	Mahreç İşareti	Bursa	28.02.2022 (Başvuru)
Yağlılar Basma Helvası	Mahreç İşareti	Balıkesir	27.02.2023
Şanlıurfa Pendirli Helvası	Mahreç İşareti	Şanlıurfa	08.09.2022

Tablo 13. Cİ Tescili Alan ve Başvurusu Yapılan Helvalar<sup>85</sup>

Malzemesi, hazırlanışı ve sunumu yöreden yöreye farklılık gösteren helvalar, yapıldığı yörenin kültürünü yansıtır. Önemli günlerde tüketilir ve birçok işlevi bünyesinde barındırır. Bu duruma örnek olarak “helva sohbetleri” verilebilir. Bu türden toplanmalar,

<sup>85</sup> Tablo oluşturulurken un ve irmiğin kavrulmasıyla elde edilen ve önemli günlerde dağıtılan helva çeşidi temel alınmıştır. Kaynak: TÜRK PATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Erişim Tarihi: 20.05.2023

sosyalleşmeye ve topluluk inşa etmeye yönelik kaynaştırıcı ve bütünleştirici bağlamıyla kültürün bir parçası olmuştur (Çobanoğlu, 2021, s. 3).

Ulusal ve yerel kalkınmanın anahtarı olan Cİ sistemi, tescil edilen helvaların tanınmasını yöre dışı üne kavuşmasını sağlamaktadır. Çünkü yörenin gastronomi turizmi aracılığıyla menülerine dahil edilmekte ve kültür turizmi için gelen yerli ve yabancı birçok turist tarafından tüketilmektedir. Böylece Cİ sistemi sayesinde helvaya olan farkındalık artmakta dolayısıyla yöresel ekonomiye katkı sunulmakta ve gelenekte süreklilik kazanmaktadır. Helva örneğinden hareketle yapılan bu değerlendirme, bütün yöresel mutfak kültürüne ait yiyecekler için geçerlidir. Kültürel miras niteliğinde olan bu ürünler gelecek nesillere aktarılırken ulusal ve yerel kalkınma işlevi olan Cİ sistemi, maddi kültürün işlevsellik çerçevesinin genişletilmesine de yardımcı olur.

Bir toplumun maddi ve manevi değerlerinin tümü olan kültürel miras, bu yönüyle insanlığın ortak mirasıdır. Bu miras, insanın doğayla etkileşimi sonucu binlerce yılda oluşan kültürel değerlerden oluşur. Bu değerler, sürekli dönüşen, değişen zaman ilerledikçe küçülen ve küreselleşen evrende maddi ve manevi değerlerle yoğrulmuştur. Kültürel değerlerin bozulmadan ve yozlaşmadan yeni nesillere taşınmalarının sağlanması (Tanrıku, 2018, s. 261) önemlidir. Bu mirası koruyan ve gelecek nesillere aktarılmasına yardım eden Cİ sistemi aynı zamanda bir koruma programıdır. Cİ tescili ile ürünlerin, malzemesi, geleneksel bilgiyle yapılan üretim yöntemi ve kalitesi koruma altına alınmaktadır. Başka bir ifadeyle sadece ürün değil ürünün hammaddesinden yapılış yöntemine kadar birçok süreç korumadan faydalanabilir.

### **3.2. GELENEĞİN VE GELENEKSEL BİLGİNİN GELECEK KUŞAKLARA AKTARIMI - KORUNMASI İŞLEVİ**

Başta halkbilimi olmakla birlikte antropoloji ve sosyoloji gibi diğer sosyal temelli disiplinlerin de alanına giren “gelenek” kavramının, çeşitli sözlüklerde ve çalışmalarda

nasıl tanımlandığını belirtmek çalışmanın bu bölümünün temel konularından biri olan geleneğin aktarımı bağlamında Cİ'lerin işlevleri konusunun daha iyi anlaşılması açısından önemli bir yere sahiptir. Bu doğrultuda: *Antropoloji Sözlüğü*'nde gelenek; “verili bir topluluk içinde toplumsallaşma yoluyla bir kuşaktan diğerine aktarılan inanç, adet, değer, davranış, bilgi ya da uzmanlık örüntüleri yerine kullanılmaktadır” (Özbudun, 2009, s. 330). *Sosyoloji Sözlüğü*'nde gelenek; “belirli davranışsal norm ve değerleri benimseyip aşıl原因an, gerçek ya da hayali bir geçmişle süreklilik gösteren ve genellikle yaygın biçimde benimsenen ritüeller ya da başka sembolik davranış biçimleriyle ilişkili toplumsal pratikler kümesi” (Marshall, 1999, s. 258- 259) olarak tanımlanmıştır. *Güncel Türkçe Sözlük*'te ise gelenek; “bir toplumda, bir toplulukta eskiden kalmış olmaları dolayısıyla saygın tutulup kuşaktan kuşağa iletilen, yaptırım gücü olan kültürel kalıntılar, alışkanlıklar, bilgi, töre ve davranışlar, anane” olarak tanımlanmıştır.<sup>86</sup> Bu tanımlardan hareketle gelenek; bir topluluk içinde o topluluk üyeleri arasında oluşan inançların, değerlerin ve ritüellerin nesilden nesile aktarılarak sürdürüldüğü davranış biçimleri ya da pratikler kümesi olarak tanımlanmıştır.

Çobanoğlu, 19. yüzyılın başlarında bağımsız bir bilim dalı olarak kabul edilen halkbilimi disiplininin önemli kavramlarından birinin gelenek olduğunu belirtmiştir (1991, s. 7). Bu bağlamda, Türk Halkbiliminde geleneğin ne ifade ettiğini vermek, Cİ'ler konusunda hangi anlamı üzerinde duracağını gösterilmesi yerinde olacaktır. Türk Halkbiliminin doğuşuna önemli katkılar sunan Ziya Gökalp eserlerinde, “gelenek” sözcüğüne ayrı bir yer ayırmıştır. Halk ve halkbilimi anlayışını da çoğunlukla “gelenek” temelli olarak biçimlendirmiştir. Bununla birlikte Gökalp, geleneğin halkın ve halkın ürettiği ürünlerin ve değerlerin ortaya çıkışında önemli bir yere sahip olduğunu belirtmiştir. Ona göre milletin özüne denk gelen halk ve kültürünün oluşabilmesi için geçmişle bağı bulunan fakat günümüzü de içine alan bir aşamadan geçmelidir. Gökalp bu süreci, “gelenek” kavramıyla karşılamış ve halkbilimi ürünlerini de geleneğin bir parçası ya da sonucu olarak yorumlamıştır (Akt. Şahin, 2013, s. 92). Gökalp'ın geleneğin bir sonucu olarak masallar, ninniler, halk hikayeleri, destanlar, efsaneler, halk türküleri, maniler, atasözleri ve bilmeceler gibi halkın edebi yaratmaları olan halk edebiyatı ürünlerini kastettiği açıktır

---

<sup>86</sup> Kaynak: Türk Dil Kurumu Sözlükleri, Güncel Türkçe Sözlük, Erişim Tarihi: 23.02.2023

ama bu çalışmada Cİ konusu bağlamında ele alınan gelenek, halkın ürettiği ürünlerin gelenekten beslenerek oluşturduğu maddi kültür ürünlerini temel almaktadır. Bununla birlikte halk edebiyatı ürünlerinin maddi kültür ürünlerinden çok da ayrı olmadığı her iki tarafın da gelenekten beslendiği açıktır. Bunu bir örnekle açıklamak gerekirse;

“Gök güvercin olayım,  
Gergefine konayım,  
Avcı çeker vurursa,  
Dizlerinde öleyim” (Kocatürk, 1967, s. 26).

Bir türkü dizesi olan bu dörtlükte, sevdiği için güvercin olmaya ve avcı tarafından avlanmaya razı olan aşığın dileği, sevdiğinin dizlerinde ölmektir. Dörtlükte geçen “gergef,” çoğunlukla genç kızların evlilik öncesi çeyizleri için karyola eteği, yastık kenarı, yorgan ağzı, bohça, buzdolabı örtüsü, ocak gergisi, raf örtüsü, sandık örtüsü, seccade, bluz ve gömlek (Çelebilik, 2016, s. 8-13) gibi ürünlerin elde işlenmesine yardımcı olan bir alettir. Kumaş üzerine desen yapımında kullanılan gergef, genellikle işleyenin dizleri üzerinde tutulur ve iğne, iplik yardımıyla gergef içine gerdirilen kumaşa işleme yapılır. Bundan dolayıdır ki, seven sevdiğinin elinde, dizinde ölmek ister, bilir ki ancak o zaman kavuşacaklardır. Buraya kadar anlatılmak istenen aslında hem halkın yarattığı bir türkü ile hem de ürettiği bir maddi ürünün orta çıkışı, bağlamı gibi halkbilimsel dinamiklerinin iç içe olması üzerinedir. Başka bir deyişle, özünü gelenekten alan, emekle nakşedilen, geleneksel el sanatının önemli ürünlerinden biri olan el işlemleri ile halkın yarattığı diğer bir önemli değer olan türküler gelenekten beslenme bağlamında birbirlerinden ayrı değildirler. Biri dillerle söylenirken diğeri ellerle yapılır. Aralarındaki bu uyum, gelenek aktarıcıları tarafından ustaca kullanılır. Bu bağlamıyla Cİ’lerin halkbilimi açısından iki yönü bulunmaktadır. Bunlardan birincisi, Cİ tescili alan ürünlerin halkın yarattığı maddi kültür ürünleri olması ikincisi ise, ürünlerin yaratım aşamasındaki dinamiklerinin sözlü kültür ürünlerinden beslenmesidir. Oğuz’a göre, maddi kültür ile manevi kültür aynı kökenden, yani onları yaratan insandan, doğmuştur. Hatta maddi kültür, manevi kültürün gelişmesi için bulunması gereken bir şeydir (1976, s. 23).

Edward Shils, geleneğin kesin kriterini “insan hareketlerinin düşünce ve muhayyilesi aracılığıyla yaratılmış olması ve bir kuşaktan diğerine intikal etmesi” olarak ifade etmektedir. Nesiller arası aktarılacak miras edilen şeylerin de maddi nesnelere, her türlü şeye olan inancı, kişi ve olay imajlarını, pratikleri ve kurumları içerdiğini dahası yapıları, abideleri, bahçeleri, heykelleri, resimleri, kitapları, alet ve makineleri de içine aldığı belirtmektedir (Shils, 1983, s. 110). Nitekim Cİ tescilli alan ya da alma potansiyeline sahip olan ürünler, toplumun doğal ve beşeri kaynakları ile yaratıcılıklarının bir ürünüdür. Dolayısıyla geleneğin, toplumun sahip olduğu her şeyi içine alması çalışmanın birçok yerinde vurgulanan “gelenekten beslenen halk yaratması ürünlerin” Cİ tescilli olarak geçmişi yansıtarak simgeleştirmesi, geleceğe de aktarılacak yaşatılması büyük öneme sahiptir. Geçmişin simgeleştirmesiyle kastedilen, geleneğin maddi ürünlerle vücut bulmasıdır. O ürünün bir geçmişinin olduğu, yaratıldığı toplumun coğrafi şartlarından geçirdiği sosyokültürel temelli aşamalara kadar hakkında bilgi vermektedir. Bu son cümleyle örnek olarak 12 Eylül 2022 tarihinde Mahreç İşareti olarak tescillenen “Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği” verilebilir. İsminde bulunan “seferberlik” sözcüğünden de anlaşılacağı üzere geçmişi Çanakkale ve Kurtuluş Savaşı yıllarına kadar giden çörek, cephede mücadele eden askerlerin dayanıklı olması yani çabuk bayatlamaması sebebiyle savaş yiyeceklerinden biri olmuştur.<sup>87</sup> Dolayısıyla ürün, sadece bölge mutfağının önemli bir besin kaynağı değil yöre halkının hafızasındaki savaş geçmişini hatırlatması gelecek nesillerin geçmişte yaşanan zorlukları öğrenmesi açısından da önemlidir.

Geleneğin önemli bir kültür kavramı olduğunu belirten Raymond Williams, geleneğin değişen koşullara uyum sağlamak ve güçlü bir konumda kalmak için başvurduğu pratik amaçlı ayıklamalardan bahsetmektedir (Williams, 1993, s. 203- 204). Bu bağlamda önceleri barınma amaçlı [kıl çadır] ya da korunma için [kepenek<sup>88</sup>] yapılan keçeler, günümüzde daha çok modern dünyaya ayak uydurabilmek dolayısıyla hayatta kalabilmek için kıyafetlere, çantalara, duvarlara, anahtarlara hatta ayakkabılara süs

<sup>87</sup> Kaynak: TÜRK PATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, Erişim Tarihi: 29.03.2023

<sup>88</sup> Kepenek: Çobanların omuzlarına aldıkları dikişsiz, kolsuz, keçeden üstlük, aba. Kaynak: Türk Dil Kurumu Sözlükleri, Güncel Türkçe Sözlük, Erişim Tarihi: 26.03.2023

olarak yapılmaktadır. Dahası batı kökenli büyük moda markaları, keçelerden ilham alarak çalışmalarına dolaylı olarak geleneği katmaktadır. Sadece keçecilik sanatı değil geleneksel el sanatlarının birçok türü değişen dünya koşullarına ayak uydurmaya çalışmaktadır. Uyduramayanlar ise gerek ustaların mesleklerini aktaracak çırak bulamamaları gerek ekonomik problemler gibi daha birçok sosyoekonomik temelli sebeplerden ötürü yok olmaya başlamıştır. Nitekim 19. yüzyılda veya 20. yüzyılın başlarında gelenek tanımları eski ve değişmez olan anlamına gelirken 20. yüzyılın ortalarına gelindiğinde gelenek, geçmişle ilişkisi olan, ama günümüzle de bağları devam eden ve güncellenebilen bir olgu durumuna gelmiştir (Allison'dan akt. Şahin, s. 93).

Tahir Alangu, halk hayatının oluşturduğu bilginin yani halkbilgisinin temel anlamının “gelenek” olduğunu belirtirken, birçok araştırmacı da halkbilgisinin geçmişe bağlı bir bilim olduğu görüşünün hakim olduğunu ifade eder. Bunu da şu cümleleriyle aktarır: “Gelenek eski şeylerin niteliğidir. Modern dönemde kaybolup gitmeye mahkum, eski şeylerdir; devam etme güçleri yoktur. Halkbilgisi bir süre sonra, müzeli bir bilgi durumuna gelecektir.” Halbuki Alangu'ya göre gelenek, son cümlede bahsedildiği gibi devamlı olarak eskiyip yok olan folklor unsurlarına değil, halkın yaşamında, sürekli olarak gelenek türeten, bir araya getiren, yeni gelenek formları üreten bir cevher bulunması dolayısıyla sürekliliği olan bir kavramdır (Alangu, 2020, s. 464). Bu bağlamda geleneğin “köhnemiş” temelli tanımlamaları günümüzde halkbilimi araştırmacılarının birçoğu tarafından reddedilmekte ve bu yönde çalışmalar yapılmaktadır. Nitekim gelenek eşittir modern olmayan gibi söylemlerden uzak durulmakta bunun yerine gelenek, “geçmişten hareketle geleceğin yaratılması” (Özdemir, 2015, s. 215) gibi içinde yaşadığımız 21. yüzyıl çağı anlayışına uygun ifadeler yerini almaya başlamıştır. Şöyleki Özdemir bu ifadesiyle; geleneğin geçmişin özümsemesini, bugünün çözümlenmesini, geleceğin kurgulanarak yönetilmesini belirtmekte ve geleneğin özünü değişim ve dönüşümün meydana getirdiğini ifade etmektedir. Dahası modern toplumların geleneklerden beslendiğine de vurgu yapmaktadır (Özdemir, 2015, s. 216). Bu noktada Cİ tescilli ürünlerin halk bilgisiyle üretilip halk kültürünün bir parçası olduğu ve bunun temelinde de gelenek olduğunu çalışmanın içeriğine paralel olarak tekrar belirtmekte fayda vardır. Özdemir'in modern



toplumların gelenekten beslendiğini ifade etmesi aslında tam da Cİ sistemini işaret etmektedir. Yöre insanın ekolojik unsurlar ve beşeri unsurlardan faydalanarak oluşturduğu ürünler, modern ülkelerde kazanç kapısı olarak kabul edilmektedir. Bununla kastedilen aslında bir bakıma “geleneğin pazarlanması” (marketing of tradition) dır. Bu ürünlerin pazarlanarak ulusal ve uluslararası arenada gerek üreticiler için gerek ülkesi için kazanç kapısı oluşturduğu bilinmektedir. Nitekim Fransa'nın en önemli Cİ tescilli almış ürünlerinden biri olan Agen Kuru Eriği, Fransa ekonomisine yılda 100- 120 milyon avro kazandırmaktadır. Bir zamanlar 56.000 tona çıkan yıllık üretimi II. Dünya Savaşı'nın tarımsal nüfus üzerindeki olumsuz etkileri sebebiyle 2.000 tonun altına kadar inmiş hatta Fransa, Kaliforniya'dan erik ithalatı yapmak zorunda kalmıştır. Sonrasında “Erik Kültürü Teknik Araştırma Sendikası”nın çabalarıyla üretimde tekrar hareketlilik sağlanmaya çalışılmış ve başarılı da olunmuştur. Fransa ekonomisine büyük gelir getiren Agen Kuru Eriği, yetiştiği bölgenin toprak ve iklim şartları ile atalardan kalma geleneksel bilgi ve beceri yöntemleriyle üretilmiş (Tekelioğlu, 2021, s. 140- 141) bu sayede de Fransa için sistematik olarak işleyen bir kazanç kapısına dönüşmüştür. Türkiye’de ise, AB nezdinde Cİ tescili olduğu halde Malatya Kayısının, AB tescil öncesi 1kg. ihraç değeri 3,6 dolar iken, AB tescili sonrası 1 kg. fiyatı 2,8 dolara gerilemiştir. Cİ sisteminde böyle bir durum dünyada tek örnektir (Tekelioğlu, 2018). Daha açık bir ifadeyle, bir ürün Cİ tescili aldıktan sonra ilgili piyasada ya da pazarda kimlik sahibi olur. Tüketici bu kimliğe güvenir ve ilgili ürün onun tercih sebebi olur. Ancak AB tescili aldığı ilk yıl Malatya Kayısı için durum tam tersi olmuş ürün değer kaybetmiştir. Burada verilmesi gereken bir bilgi de tarımsal ürün örneklerinin (erik, kayısı, elma, fındık) bu başlık içine uygun olup olmadığı düşüncesi olabilir. Çalışmanın, Cİ tesciline uygun ürün gruplarında herhangi bir sınırlamaya gidilmemiştir. Başka bir deyişle sadece geleneksel el sanatı ürünleri değil diğer tüm ürün gruplarının da gelenekten beslendiğinden hareket edilmiştir. Nitekim bir tarım ürünü olan kayısı da özünde gelenek ve geleneksel bilgi barındırır. Kayısının dikilmesi, sulanması, toprağının çapalanması, budanması, ilaçlanması, hasat edilmesi, seçilmesi, kurutulması gibi birçok dinamik bir bilgi birikimi ve ustalık becerisi istemektedir. Dahası sonrasında kayısıdan hazırlanan mutfak kültürü kapsamı içindeki yemekler, içecekler ve tatlılar da bu birikimin bir ürünüdür. Anadan kıza, babadan oğula geçen bu

bilgiler kültürden ve gelenekten özünü alan geleneksel bilgilerdir. Gelecek kuşaklara aktarmak, korumak kültürü oluşturan bireylerin temel görevidir.

Geleneksel bilgi, *Antropoloji Sözlüğü*'nde, yerel bilgi sistemi adıyla şu şekilde ifade edilmektedir: “Belli bir topluluk içinde kuşaktan kuşağa aktarılarak gelişen ve doğrudan gözleme dayanan bilgi sistemidir.” Bu bilginin kazanımı, kullanımı ve aktarımı yerel ölçekli bir bilgi sistemidir ancak yerel toplumun faaliyet gösterdiği, etkileşimde bulunduğu çevreyle ve o çevre içindeki tecrübeleriyle ilgilidir. Sözlü olarak aktarılan bilgilere dayanması dolayısıyla aktarımı, yalnızca o toplumun dili ve semboller sistemi ile mümkündür (Ersoy, 2009, s. 906 ve 907). Sözlükte, geleneksel veya yerel bilgi adıyla kullanılan geleneksel bilgi sisteminin nesiller boyu aktarımı, gözleme dayanması dolayısıyla deneyimlerden oluşması ve üretildiği yerel toplumun etkileşimde bulunduğu çevreyle beraber işlev göstermesi üzerinde durulmuştur. Geleneksel bilginin ortaya çıkış süreciyle yani başlangıcıyla ilgili Levi- Strauss:

“Yabani bir otu tarımsal bir bitkiye, yabani bir hayvanı evcil bir hayvana dönüştürmek, bu bitkide ya da bu hayvanda başlangıçta hiç bulunmayan ya da zar zor sezilen besinsel ya da teknolojik özellikler bulup çıkarmak için; çabucak ufalanıp toz olan ya da çatlayan, değişken bir kilden su sızdırmayan, sağlam bir çömlek oluşturmak için; topraktan ya da sudan yoksunken bitki yetiştirmeyi, zehirli tohum ya da kökleri yiyeceğe dönüştürmeyi ya da bu zehirli avda, savaşta, törende kullanmayı sağlayan, çoğu kez fazlasıyla uzun ve karmaşık olan birtakım teknikleri geliştirmek için, gerçekten bilimsel bir anlayış, sürekli ve her zaman uyanık bir merak sırf bilme hazzını tatmaya yönelik bir bilme isteği olması gerekmektedir” (2016, s. 41- 42).

Levi- Strauss burada insanın bugünkü seviyeye ulaşmasına katkı sunan bir bilginin ortaya çıkışından söz etmektedir. Bu bilginin de sadece onu bulmak ya da bilmekle oluşmadığını onu arzulamanın da gerektiğini belirtmiştir. Bununla birlikte bireyin yaratıcılığı da bilme arzusuyla bağlantılıdır. Geleneklerin içinde bireysel yaratıcılık ve bu yaratıcılığın beraberinde getirdiği bir değişme bulunmaktadır. Dolayısıyla bu değişimin yol açtığı bir gelişme de var olmalıdır. Değişmeler, bozulmadan birebir aktarılmış ve hiçbir bireyin kendi yaratımına müsaade edilmemiş olunsaydı, bugün var olan gelenekler önceki yüzyıldakilerle birebir aynı olurdu. Bireysel yaratıcılık, sözlü

anlatmalarda olduğu gibi maddi kültür ürünlerinin yaratımında ve kullanımında da her daim olmuştur olmaya da devam edecektir (Ekici, 2008, s. 35).

Nesiller boyu doğa ile yakın ilişki halinde yaşayan insanın zamanla oluşturduğu bilgi birikimi anlamına gelen geleneksel bilgi, durağan değildir; yaratım aşamasında, belgeye dökülüp kayıt altına alınmamıŐtır. Kuşaklar boyu insanların ihtiyaçları deđiŐtikçe gelişmiş zamanla evrilmiŐ, kümülatif ve hareketli bir doğaya sahip olmuştur. Yerel bir halkın tüm yesi, geleneksel bilginin yaratımı ve evrimine katkıda bulunmuştur (Semiz, 2013, s. 381). Geleneksel bilginin aktarılması sözlü olarak gerçekteŐtirilir, gözlem ve uygulamalı olarak tecrübe edinme yoluyla öğrenilir. İnsan hayatında önemli bir yere sahiptir. retildiği toplumun her alanında işe yarar. Nesilden nesile aktarılması bir sonraki neslin hayatını kolaylaŐtırır. Aynı zamanda değişen dünya düzenine ayak uydurmaya çalışır. Bu durumda geleneksel bilgi kademeli olarak geliŐmeye müsaittir. Tabi bunu yapanlar bu bilginin aktarıcıları yani insanlardır. Sadece kırsal kesimde doğa temelli yaşayan topluluklarda değil modern denilen büyük Őehirlerde de yaşayan bireyler arasında geleneksel bilgi birikimi bulunabilir (Oğuz, 2009, s. 14).

Bireylerin merak ve becerileri temelinde yaşatılan ve geleneksel kültür kapsamında kitlelerin ortak mirasından oluşan geleneksel bilgi aktarılarak yaŐatılır. Kimileri müzik, kimileri el sanatları ve kimileri de geleneksel tiyatro belleğini kendi bireysel yaratıcılıklarıyla ilerleterek yeni kuşaklara devrederler (zdemir, 2018, s. 9). Bu durumda geleneği, yaratan, aktaran ve yaşadığı Şartlara göre dönüŐümünü sağlayan insan, hem yaratıcı, yaŐatıcı hem de taşıyıcı, koruyucu konumundadır. Hayatın her alanında bir önceki kuşaktan edindiği bilgiyi kullanması geleneğin sürdürülmesini sağlar. Bu bilgiyle oluşturulan ürünler günümüzde çoğu zaman büyük Őirketler tarafından herhangi bir izin alınmaksızın kullanılmakta, pazarlanmakta ve bu kazanç bilginin sahibi ile paylaŐılmamaktadır. Bu bağlamda bir ürünün yetiştiği/ üretildiği yerel coğrafyaya ve geleneksel üretim biçimine işaret eden Cİ sistemi üreticiyi dolayısıyla geleneksel bilgi aktarıcısını da korur. Çünkü işaret edilen coğrafyanın o ürünü nerede, hangi yöntemlerle, hangi bilgi ve becerilerle ürettiğine dair bilgileri de beraberinde

taşımaktadır (Nizam, 2018, s. 18). Bu bilgi ve becerilerle kastedilenin geleneksel bilgi olduğu açıktır.

Avrupa’da Cİ sisteminin temelini oluşturan, uluslararası anlaşmaları yürüten ve düzenleyen WIPO, dünyada herkesin faydalanabileceği yenilik ve yaratıcılıkla dengelenmiş bir fikri mülkiyet hakları üzerine yoğunlaşmaktadır. WIPO’ya göre geleneksel bilgi; “geleneksel bağlamda atalardan miras olarak alınıp nesilden nesile aktarılan, yerli ve yerel toplulukların geleneksel yaşam tarzlarının bir parçası olan bilgi, teknik bilgi (know-how), beceri, inovasyon ve uygulamalar olarak” tanımlanmıştır (akt. Özdemir, 2018, s. 5). Bu noktada, geleneksel bilgi yönünden zengin olan gelişme evresindeki çoğu ülke, bu bilgiyi aktif bir biçimde korumak için bugüne kadar ulusal düzeyde düzenlemelere ağırlık vermiş ve uluslararası alanda girişimlerde bulunmuştur. Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO), Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO), Birleşmiş Milletler Ticaret ve Kalkınma Konferansı (UNCTAD), Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Ticaret Örgütü (WTO) gibi birçok uluslararası örgüt nezdinde de geleneksel bilginin korunması hususu, gündemde tutulmuştur (Semiz, 2013, s. 379).

Cİ tesciline sahip ürünlerin tanımı yapılırken karakteristik özelliklerinin ait olduğu yörenin doğal ve beşeri kaynaklarından oluştuğu belirtilmişti. Söz konusu bu iki kaynak temelinde oluşan ürünün üretiminde, geleneksel bilgi ve beceriler kullanılmaktadır. Geleneksel bilginin; insanın birbiri ile ya da çevresiyle olan teması sonucunda binlerce yılda elde edilen deneyimlerden oluşması (Berkes, 1993, s. 1) bunun bir göstergesidir. İnsan, geleneksel bilgi, beceri ve teknikleri sadece kendi türüyle yaptığı etkileşimle değil yaşadığı çevrenin doğal koşullarına uyum sağlamak zorunda kalması sebebiyle de öğrenmiş ve geliştirmiştir. Nitekim Cİ tescili için maddi yani somut bir ürüne ihtiyaç vardır. Bu ürün ya da ürünler 6769 sayılı SMK’da beş başlık altında sınıflandırılmıştır. İlgili kanunda ifade edilen tanımlara ve koşullara uygun olması şartıyla gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünleri Cİ korumasından yararlanabilecektir (madde 33.1). Ürünlerle ilgili olan bu maddeyi daha da açmak gerekirse; Alkolsüz

İçecekler (Şalgam, Şerbet gibi...), Alkollü İçecekler (Rakı, Likör gibi...), Tarım Ürünleri (Elma, Nohut, Portakal gibi...), Madenler (Mermer, Taş gibi...), El İşleri (Halı, İğne Oyası, Çini, Baston gibi...), İşlenmiş ve İşlenmemiş Gıdalar (Pastırma, Sucuk, Peynir, Bal, Ekmek gibi...)<sup>89</sup> Cİ tescili almak için gerekli olan şartları sağlamak koşuluyla koruma altına alınabilir. Kökeni eskilere uzanan, kadim bir bilgi ve becerinin aktarılmasıyla meydana gelen bu ürünler, yerel üretim yöntemlerinin, kültürel birikimin etkileşimi ile çevre faktörü sayesinde üretilmiş ve üretilmeye de devam etmektedir. (Domaç Yaşar, 2022, s. 223). Bu bağlamıyla halkbiliminin, bir kültürün ürünlerini inceleyip analiz ederken, toplumun ortak kabulü olan nesiller arası aktarılan ve bu sayede gelenekselleşen bilgiden faydalandığı bilinmektedir. Geleneksel bilgi, halkbilimine kültürün sosyal, dinî, ekonomik, siyasî, coğrafi şartlar temelinde geçmişe dair belleğini, bugününü, bütüncül olarak görebilecek, anlayabilecek bir anlayış sağlamaktadır (Yılmaz, 2019, s. 214). Bu durumda bir önceki cümlede halkbilimi bağlamında tanımlanan geleneksel bilgi ve beceri ile üretilen ürünler, halkbiliminin konusu kapsamındadır. Toplumların geleneklerini, kültürlerini inceleyen, kendine ait yöntem ve tekniklerle yorumlayan halkbilimi doğrudan Cİ sistemiyle ilişkilidir. Nitekim halkbiliminin inceleme alanına giren konular Sedat Veyis Örnek tarafından 1977 yılında bir liste halinde yapılmış ve Çobanoğlu tarafından birkaç eklemeye genişletilmiştir.<sup>90</sup>

<sup>89</sup> Coğrafi işaretli ürün grupları ve detayları, çalışmanın ikinci bölümünde daha detaylı olarak incelenmiştir.

<sup>90</sup> Sedat Veyis Örnek'in "Türk Halkbilimi" isimli kitabında, halkbiliminin inceleme alanına giren konular için 1977 yılında bir şema denemesi yapmış ve sonrasında Özkul Çobanoğlu bu çalışmaya birkaç eklemeye bulunmuştur. Burada,

"I. Köy, Kasaba ve Kent Yaşamı (Monografiler)

II. Yerleşim- Yerleşim Türleri

III. Barınak- Konut (Halk Mimarisi)

IV. Aydınlanma, Isınma

V. Taşıtlar, Taşıma Teknikleri

VI. Ekonomi Türleri (Hayvancılık, Tarım, Avcılık)

VII. Halk Ekonomisi

VIII. Beslenme- Mutfak- Kiler

IX. Ölçme, Tartma, Hesaplama Birimleri; Zaman ve Mesafe Kavramları

X. Halk Sanatları ve Zanaatları

XI. Giyim- Kuşam- Süs

XII. Halk Bilgisi

XIII. Halk İnançları; Töreler, Adetler, Gelenekler, Görenekler

XIV. Geçiş Dönemleri

XV. Bayramlar- Karşılamlar- Uğurlamalar

XVI. Kalıp Hareketler (Tavırlar, Jestler, Mimikler)- Kalıp Sözcükler ve Sesler

XVII. Dernekler, Kuruluşlar, Dayanışma ve Yardımlaşma

XVIII. Dinsel- Büyüsel İçerikli İnançlar, İşlemler

XIX. Halk Edebiyatı

Bu listeye göre halkbilimi, 26 ana başlık ve çeşitli alt başlıklardan oluşan inceleme alanına sahiptir. Geleneksel bilgi ile doğrudan ilişkili olan bu konuların içerisinde Cİ tescili alan / alma potansiyeli olan maddi ürünler bulunmaktadır. Geleneksel bilgi, halk kültürünün bütün geleneklerini var eden alt yapıyı bünyesinde barındırmaktadır. Özdemir'e göre geleneksel bilgi alanları, halk mutfağı, halk hekimliği, halk inançları, halk takvimi ve meteorolojisi, halk hukuku, halk zoolojisi ve veterinerliği/ baytarlığı, halk biyolojisi ve botaniği, halk matematiği, ölçü ve tartı sistemleri, geleneksel kurumlaşma ve kurumları halk yerleşimi ve mimarisi, halk ekonomisi, geleneksel iletişim ve ulaşım, halk tarım ve hayvancılığı gibi alanlardır. Türk halkının doğa ve evrenle ilgili bilgi, deneyim, uygulama ve inançları bu geleneklerin özünü oluşturmaktadır. Bu kapsamda çok kere bilgi, inanç ve deneyim iç içe geçmiş halde yaşatılmaktadır (2015, s. 247).

Türk halk kültürü Türk milletinin tarih sahnesine çıktığı ilk dönemlerden itibaren farklı coğrafyalarda yaratılan, yaşatılan ve geliştirilerek aktarılan özgün ve zengin bir belleği ifade etmektedir. Halk kültürü “çevre, doğa ve diğer kültürlerle etkileşimlerin sonucunda sürekli yaratılarak nesilden nesile aktarılan, kimlik ve süreklilik bilinci kazandıran, çeşitlilikten birliğe ulaştırılan, bireysel yaratıcılığa saygıyı geliştiren, sürdürülebilir kalkınmanın kaynağı olan yaratıcı gelenekler belleğidir. Halk kültürü halkın kültürel hazine olarak tanımladığı ritüelleri, temsilleri, anlatımları, bilgi ve becerileri, bunlara ilişkin araçlar ile kültürel mekanları içermektedir (Özdemir, 2015, s. 215). Günümüzde küresel ısınmanın olumsuz etkisi, iklimlerin dengesizleşmesine neden olmaktadır. Benzer şekilde salgın hastalıkların küresel ölçekte toplumlara zarar vermesi bireyleri “doğal yaşama” yönlendirmeye başlamıştır. Bunun en büyük örneği, Covid- 19 pandemisiyle tüm dünyada prefabrik evlerin, karavan tipi konutların ve kırsal

---

XX. Halk Tiyatrosu (Geleneksel Tiyatro)

XXI. Halk Oyunları (Dansları)

XXII. Halk Müziği ve Müzik Araçları

XXIII. Çocuk Oyunları ve Oyuncaklar

XXIV. Halk Eğlenceleri; Sporlar

XXV. Adlar” (Örnek, 2000, s. 17- 20).

XXVI. Uygulamalı Halkbilimi (Çobanoğlu, 2012, s. 55).

26 başlık ve çeşitli alt dallardan oluşan tüm bu alanların halkbilimi kapsamına giren konular olduğunu belirtmişlerdir. Kaynak için bkz. Örnek, S.V., (2000). Türk Halkbilimi, Kültür Bakanlığı Yayınları ve Çobanoğlu, Ö. (2012). Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş, Akçağ Yayınları.

bölgelerdeki ev- arsa satışlarının artmasıdır. Bugün “doğal beslenme”, “organik ürün”, “dalından sofraya”, “bahçeden mutfağa” gibi mottolarla ürünler piyasada satışa sunulmaktadır. Bu durum özellikle kentte yaşayan insanlara cazip gelmekte hatta son dönemde küreselleşmeye karşı bez çantasını alan insanlar, semtlerinde kurulan pazarlara organik ürünler alabilmek için gitmektedir. Bu bağlamıyla düşünüldüğünde geleneksel bilgi, doğal olana dönme eğilimleri sayesinde önemini kaybetmemiş ondan üretilen ürünler pazarlanmaya devam etmiştir. İşte tam da bu noktada yerel bilgi sahibinin ve üreticinin haklarını koruması bakımından Cİ sistemi önemlidir.

Bu başlık altında buraya kadar anlattıklarımızda hep Cİ tescili alan ürünlerin oluşumunda geleneksel bilginin önemli bir yeri bulunduğu verilmeye çalışıldı. El işi ürünlerden, tarım ürünlerine kadar yukarıda birkaç paragraf önce bahsedilen ürün gruplarının tamamı geleneksel bilgiyle yoğrularak üretilmişlerdir. Örneğin, AB’de Cİ tescili bulunan Aydın İnciri, Anadolu coğrafyasında uzun zaman yetiştiriciliği yapılan önemli ve değerli meyve türlerinden biridir. Türkiye kurutmalık ve sofralık incir üretim ve ihracatında dünyada birinci sıradadır. Özellikle kuru incir, Türkiye’nin geleneksel kuru meyve ihracatı içinde bulunmaz bir yeri olan tarımsal ürünlerden biridir (Ertan, vd., 2022, s. 98 ve 99). Meyve kurutma sektöründe geleneksel bilgi ve becerinin önemli bir yeri vardır. Sadece bu alanda değil işin başlangıcında yani ata yadigarı tarım sistemlerini kullanarak o ürünü dikmek, büyütme, dibini çapalamak, mevsimine göre budamak ve sulamak gibi bu türden gerekli tüm eylemlerde geleneksel bilgiden yararlandığı önceki paragraflarda belirtilmişti. Dahası hasat edilen meyveden yapılan reçeller, pestiller, marmelatlar, lokumlar ve daha birçok lezzetin yapımında da geleneksel bilgi kullanılmaktadır. Nitekim incir tarımının Aydın’da yoğun olarak yapılması yöre insanın ürünle etkileşim halinde olması sonucu incir ile ilgili geleneksel bilgi ve kültür belleği oluşturmuştur. İnsanın birbiriyle ve doğayla etkileşimi sonucunda oluşan bu bilgi, geçmişten bugüne bu ürünlerle aktararak korunmuştur.

### 3.2.1. Gelenek Aktarımında Ortak İşleve Sahip Coğrafi İşaret Sistemi ve Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi ile Yaşayan İnsan Hazinesi Sistemi

“United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization”, yani bilinen ve kullanılan kısa adıyla UNESCO, Türkçeye “Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu” olarak çevrilmiştir. İkinci Dünya Savaşı sonunda 16 Kasım 1945 tarihinde imzalanan UNESCO Kuruluş Sözleşmesi, yirmi ülkenin onamasının ardından 4 Kasım 1946 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Bu yirmi ülkeden biri de Türkiye’dir. Birleşmiş Milletler’e bağlı özel bir kurum olan UNESCO, misyonunun uluslararası iş birliği yoluyla barış ortamı inşa etmek olduğunu ifade etmektedir. UNESCO, “Eğitim”, “Doğa Bilimleri”, “Sosyal ve Beşeri Bilimler”, “Kültür”, “İletişim ve Bilgi”, “Okyanus Bilimleri”, “Afrika” ve “Cinsiyet Eşitliği” kategorileri altında çalışmalarını yürütmektedir. Bu kategorilerin tamamında yürütülen uluslararası sözleşmeler ve programlar bulunmaktadır. Birbirleriyle etkileşimli ve uyumlu çalışmalar yürüten tüm bu kategorilerden çalışmanın konusunu doğrudan ilgilendiren “Kültür” başlığı içindeki belli başlı sözleşmeler şu şekildedir: Silahlı Bir Çatışma Hâlinde Kültür Mallarının Korunmasına Dair Sözleşme (1954), Kültür Varlıklarının Yasadışı İhracat, İthalat ve Mülkiyet Transferinin Yasaklanması ve Önlenmesi Tedbirleri Sözleşmesi (1970), Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşme (1972), Su Altı Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi (2003), Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi (2003), Kültürel İfadelerin Çeşitliliğinin Korunması ve Geliştirilmesi Sözleşmesi (2005) (Yıldız, 2020, s. 26). Bu sözleşmelerden de anlaşılacağı üzere UNESCO’nun kültürlerin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusundaki yaklaşım ve yorumlarının “somut” ve “somut olmayan” kültürün korunmasına ilişkin iki farklı bağlamda toplandığı görülmektedir (Oğuz, 2007, s. 6). 21. yüzyılda küreselleşmeyle beraber kültürel çeşitliliğin büyük oranda ortadan kalkacağı düşünce ve endişesinden hareketle, “kültürü koruma” programları hız kazanmış UNESCO’nun önderliğinde yukarıda bahsi geçen sözleşmeler yapılmıştır (Oğuz, 2018, s. 41- 42).

UNESCO tarafından hazırlanan bu sözleşmelerden “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması (SOKÜM) sözleşmesi, küreselleşme ve sanayileşmenin etkisiyle insanların



kendi kültürel değerlerini zamanla kaybetmelerinden kaynaklı rahatsızlık ve bu durumda dünyadaki kültürel çeşitliliğin ortadan yok olacağı düşüncesinden hareketle (Gürçayır, 2011, s. 7) 2003 yılında imzalanmıştır. Türkiye, SOKÜM Sözleşmesi'ne 2006 yılında taraf olmuştur. Sözleşmeyle; somut olmayan kültürel miras ürünleri, onları üreten, yaşatan ve nesilden nesile taşınmasını sağlayan bilgi, gelenek ve deneyimin bütün bağlamıyla korunması hedeflenmektedir (Oğuz, 2013, s. 11).

UNESCO'nun kültürü ve geleneği korumayı amaçlayan diğer bir sistemi, İngilizce adıyla "Living Human Treasures" dır. Türkçeye "Yaşayan İnsan Hazinesi" olarak çevrilen bu sistem, somut olmayan kültürel mirası devam ettiren usta sanatçıların tanınması, sanatlarını iyi ortamlarda devam ettirmelerinin sağlanması, ödüllendirilmesi, çırak yetiştirmeye teşvik edilmesi, örgün ve yaygın eğitim süreçlerine dahil edilerek kitlelere ulaşmalarına öncülük edilmesi gibi birçok amacı taşımaktadır. Güney Kore Cumhuriyeti'nin kültürel mirasın gelecek nesillere ulaştırılmasında usta insan etkisine dikkat çeken yaklaşımlarıyla ortaya çıkan bu sistemle, geleneksel meslekler ve zanaatlar, halk müziği, halk oyunları, halk tiyatrosu gibi alanlarda yetişen ustaların bilgi ve becerilerini gelecek kuşaklara aktarma sorunları yaşadığı vurgulanmaktadır (Oğuz, 2018, s.43). Bununla beraber sistem, işlevselliği sayesinde yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan geleneksel meslekler ve zanaatlar alanında yeni usta insanların yetişmesine katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla yetişen yeni çıraklar geleceğin ustaları olarak gelenek aktarımına katılacak böylece kültürel mirasın sürdürülebilirliği sağlanacaktır.

Öte yandan Cİ sistemiyle tescillenen ürünler, ün ve kalitelerini ait oldukları bölgenin / yörenin doğal şartları ve beşeri faktörlere ilişkin bilgi, beceri gelenek ve deneyimini yansıtmaktadır. Bu bağlamıyla geleneksel birikimin de içinde bulunduğu kültürün maddi bir parçası olan kültürel miras niteliğindeki ürünler aslında ulusal ve uluslararası bir kimliğe sahip olmaktadır. Tescillemeyle gelen bu kimlik ülkesine / bölgesine / yöresine sadece ekonomik kazanç getirmez geleneğin korunmasını, sürdürülmesini de sağlar.

UNESCO'nun SOKÜM Sözleşmesi ve YİH Sistemi doğrudan Cİ sistemiyle ilişkili olmamakla birlikte kültürel mirası ve geleneği yaşatarak koruması, geleneği sürdüren ustaları ve bu ustaların taşıdığı bilginin genç kuşaklara aktarımına katkı sunduğu için Cİ sistemiyle ilişkilendirilmeye çalışılmış ve tespit edilen bu ortak işlevleri bölüm içerisinde çeşitli örneklerle açıklanmaya çalışılmıştır. Cİ sisteminin daha çok kültürel ve geleneksel boyutuyla ilgilenen bu çalışma, insanlığın somut olmayan kültürel mirası (SOKÜM) ve bu mirası üreten usta insanları (YİH) koruyan sistemini Cİ sisteminin kültürü ve geleneği gelecek kuşaklara yaşatarak aktarımını koruması temelinde açıklamaya çalışmıştır.

### 3.2.1.1. Coğrafi İşaret Sistemi ve Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi

UNESCO'nun, sözleşmeleri ile kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda programlar yürüttüğünü ve bu doğrultuda yapılan çalışmalarını desteklediği belirtmişti. Benzer şekilde Cİ'ler sistemi de kültürel miras niteliğinde bulunan ürünleri tescil ederek koruma altına almakta ve gelecek kuşaklara aktarma işlevi görmektedir. Aralarındaki bu işlev ortaklığını konunun daha iyi anlaşılması açısından örnekler vererek açıklamak yerinde olacaktır. Birinci örnek olarak, UNESCO tarafından 2011 yılında İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi'ne giren "Geleneksel Tören Keşkeği" verilmektedir.

Felipe Fernandes Armesto, insanların en önemli günlerinde en geleneksel yemeklerini yemeyi tercih ettiğini belirtmektedir (2007, s. 31). Keşkek de Anadolu'nun çoğu yöresinde geçiş dönemleri ve bayram günleri gibi toplumun birlikte katılım sağladığı sosyokültürel temelli toplanmalarda hazırlanan geleneksel bir yemek türüdür. Bu törensel toplanmalar ve hazırlanan keşkekler, yapıldıkları bölgelere göre farklılık göstermektedir. Çekiç, keşkek ile ilgili on dört törensel organizasyon tespit etmiştir. Bunları; Doğum, Sünnet, Asker, Düğün, Hacı, Ölüm, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Nevruz, Gadir Hum, Hıdırellez, Yortu, Adak, Hayır ve Festival Keşkeği olarak sınıflandırmıştır<sup>91</sup>

<sup>91</sup> Geleneksel Tören Keşkeği hakkında daha detaylı bilgi için bkz; Çekiç, İ. (2015). "Geçmişten Günümüze Törensel Bir Yemek: Keşkek", Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi.

(Çekiç, 2015). Görüldüğü üzere bu toplanmalar, özelde bireyin genelde toplumun birlik ve beraberlik içinde katılım gösterdiği önemli günlerden oluşmaktadır. Bu günlerde, birtakım alt bölümlere ve basamaklara ayrılmakta birçok inanç, adet, töre, tören, ayin, dinsel ve büyüsel özlü işlemleri bünyesinde barındırmaktadır (Örnek, 2000, s. 131). Böyle günlerde uzun yıllar yöre insanı tarafından birlik ve beraberlik içinde yapılarak yardımlaşmanın ve iş bölümünün olduğu bu yönüyle de kültürel özellik taşıyan dolayısıyla gelenekselleşerek “tören yemeği” adlandırmasını alan keşkeğin, UNESCO tarafından insanlığın ortak miraslarından biri olarak listeye alınmasıyla “gelenegin korunması” ve “gelecek kuşaklara aktarılması” amaçlanmıştır. Özetle burada korunan “yemek” değil malzeme temininden hazırlanışına kadar olan süreç içinde oluşan “ritüeller” ve “gelenek” olmaktadır. Öte yandan Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından yedi farklı keşkek türü “Mahreç İşareti” olarak tescillenmiş, üç keşkek türünün de başvurusu yapılmış dosya inceleme süreçleri devam etmektedir (bkz. Tablo 14).

Ürün İsmi	Cİ Türü	Şehir	Tescil/Başvuru Tarihi
Adapazarı Dartılı Keşkek	Mahreç İşareti	Adapazarı	08.01.2013
Merzifon Keşkeği	Mahreç İşareti	Amasya	30.12.2014
Şuhut Keşkeği	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar	11.12.2018
Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği	Mahreç İşareti	Aydın	09.03.2021
İskilip Ramazan Keşkeği	Mahreç İşareti	Çorum	23.09.2021
Akşehir Hersesi	Mahreç İşareti	Konya	07.04.2022
Amasya Keşkeği	Mahreç İşareti	Amasya	28.07.2022
Beydağ Keşkeği	Mahreç İşareti	İzmir	14.09.2021 (Başvuru)
Çarşamba Keşkeği	Mahreç İşareti	Samsun	01.11.2022 (Başvuru)
Tekirdağ Saray Küçükyoncalı Keşkeği	Mahreç İşareti	Tekirdağ	04.11.2021 (Başvuru)

Tablo 14. Türkiye'nin Cİ Tescili Alan ve Başvurusu Yapılan Keşkekleri<sup>92</sup>

<sup>92</sup> Kaynak: TÜRK PATENT, Coğrafi İşaretler Portalı, Erişim Tarihi: 04.12.2022

Törenselleşmiş bir yemek türü olan keşkeğin, yapıldığı yöreye göre bazı farklılıklar gösterdiğini belirtmiştik. Bu farklılıkların başlıcaları yemeğin malzemesi, hazırlanış süreci ve sunum biçimi temelinde olmaktadır. Nitekim 8 Ocak 2013 tarihinde Mahreç İşaretiyle tescillenen “Adapazarı Dartlı Keşkeği” tavuk etinden yapılırken 9 Mart 2021 tarihinde tescillenen “Dedebağ Keşkeği”, erkek (erkek keçi) etinden yapılmaktadır. 11 Aralık 2018 tarihinde tescillenen “Şuhut Keşkeği”nin yapımında yörede yetişen büyükbaş hayvanların “zıpkın” adı verilen belirli bölümleri kullanılırken 28 Haziran 2022 tarihinde tescillenen “Amasya Keşkeği”nin yapımında ise, koyun eti ve koyun kuyruk yağı kullanılmaktadır. “İskilip Ramazan Keşkeği”, toprak çömlek içerisinde taş fırınlarda pişirilirken “Şuhut Keşkeği” sırsız toprak çömlekte odun ateşinde ısınan taş fırınlarda pişirilmektedir.<sup>93</sup> Bölgesel çeşitliliğin yöresel zenginliği doğurmasından yola çıkarak bu zenginliğin bir kültür hazinesi olması ve bu hazinenin koruma altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılması büyük bir adımdır. Bu doğrultuda atılan adımları destekleyerek geleneğin gelecek kuşaklara aktarılması konusunda ortak payda da birleşen UNESCO’nun SOKÜM sözleşmesi ve Cİ sistemi üstlendikleri rolleri yerine getirme yolunda önemli adımlar atmaya özen göstermektedir.

SOKÜM ve Cİ sistemi temelinde geleneğin korunması ve yaşatılarak aktarılması işlevine bir diğer örnek, İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesine 2012 yılında giren “Mesir Macunu Festivali” verilebilir. Festivaller, yılın belli zamanlarında meydana gelen, halkın katılımıyla ulusal çapta düzenlenen, insan yaşamında kökleşmiş amaçlara hizmet eden önemli toplumsal olgulardan biridir (Stoeltje, 2015, s. 339). Ortak his ve bağlılıkların en somut ifadesi olan festivallerin işlevi, insanların toplanarak oluşturduğu anlayış ve yaşama sevincinin hâkim olduğu ortamlara katılması için bir imkân yaratmasıdır. Festivaller, genellikle bahar mevsiminin başlangıcında yapılmaktadır. Kışın, gecelerin uzun ve gündüzlerin soğuk olması; mart ayıyla birlikte havaların güzelleşmeye başlaması, karların erimesi ve ağaçların filiz vermesi, nisanda toprağın berraklaşması ve mayısta yaprakların çıkmasıyla çiçeklerin açması (Smith, 2015, s. 347- 351, 352) dolayısıyla tabiatın canlanması, insanlarda büyük bir mutluluk

<sup>93</sup> Bahsi geçen tüm keşkek türleri için TÜRK PATENT’in Coğrafi İşaretler Web Portalı’na bakılabilir. Ürünlerin Coğrafi İşaret Sicil belgelerinde detaylı bilgiler bulunmaktadır. Erişim Tarihi: 04.12.2022

yaratmaktadır. Bu mutluluğu çeşitli şekillerde kutlamaya çalışan insanlar, sadece kış mevsiminin bitişiyle gelen baharı kutlamak için değil şifa ve sağlık temelli dileklerini de belirtmek için bir araya gelmektedir. Bu tür sosyokültürel faaliyetler aracılığıyla bir taraftan yörenin ekonomik, tarihi ve kültürel varlığının tanıtımı yapılmakta, diğer taraftan da yöre halkının topluca eğlenmesi sağlanmaktadır (Özdemir, 2005, s. 58). Nitekim yaklaşık 500 yıldır Manisa’da her yıl baharın başlangıcı olarak kabul edilen 21- 27 Mart (Nevruz Bayramı) tarihleri arasında yapılan Mesir Macunu Festivali, yöresiyle özdeşleşmiş köklü bir gelenektir. Geçmişten bugüne nesiller arası gelenek ve kültür aktarımını sağlayan en önemli toplumsal uygulamalardan biri olması sebebiyle de UNESCO’nun SOKÜM programı aracılığıyla insanlığın somut olmayan kültürel mirası listesine 2012 yılında dahil edilmiştir.

Osmanlı kültür, tarih ve medeniyetinde mesir macununu yapan kişi Muslihiddin Merkez Efendi olarak bilinmektedir. Merkez Efendi, 41 çeşit baharatı birbirine karıştırarak hazırladığı macunu, Kanuni Sultan Süleyman’ın annesi Ayşe Hafsa Sultan’ın şifa bulması için ilk kez 1522, başka bir kaynağa göre ise 1527 yılında yapmıştır. Bu tarihten sonra halkın da faydalanması ve şifa bulması için hazırlanan mesir macunları, Manisa Sultan Camii kubbelerinden halka saçılmaktadır. Festivalin ilk günü, dualar edilmekte, macun karıştırma töreni yapılmakta; diğer günler sergiler, konserler, gösteriler, paneller gerçekleştirilmekte; son gün ise Hafsa Sultan’ın Merkez Efendi’ye mesir macununun halka dağıtılmasına ilişkin berat vermesi canlandırılmaktadır (Veren, 2018, s. 656). Festivalde saçılacak macunun oranı her yıl değişiklik göstermektedir. En son 2019 yılında yapılan Manisa Mesir Macunu Festivali’nde yaklaşık 6 ton hazırlanan mesir macunu saçılırken 2023 yılında yapılacak olan festivalde 7 ton macunun saçılacağı Manisa’yı Mesir’i Tanıtma ve Turizm Derneği tarafından belirlenmiş ve festival için hazırlıklar yapılmaya başlanmıştır.<sup>94</sup> Festivalde, pagan temelli unsurlarla modern dini unsurların, geçmiş yaşam ile günümüzdeki sosyal yaşamın kolaylıkla birleşebildiği Özdemir tarafından ifade edilmiştir (Özdemir, 2005, s. 55). Bu bağlamıyla hazırlanan macunların halka saçılması, Türk kültürünün en eski geleneklerinden biri olan “saçı” geleneğiyle

<sup>94</sup> 26- 30 Nisan 2023 tarihinde yapılacak olan 483. Manisa Mesir Macunu Festivali için bkz. <https://www.manisaturizmderneği.com/> Ayrıca sonuncusu 2019 yılında yapılan 482. Manisa Mesir Macunu Festivali, Covid-19 pandemisi sebebiyle 2020, 2021 ve 2022 yıllarında yapılamamıştır.

ilişkili olduğunu belirtmek de yerinde olacaktır. Festivallerin, bir araya getirici, uzlaştırıcı, bütünleştirici işlevlere sahip (Özdemir, 2005, s. 56) olması yüzyıllardır devam eden geleneğin birlik ve beraberlik içinde yaşatılarak aktarılması bağlamında değerli bir yere sahiptir. Manisa için önemli bir ekonomik, sosyal ve kültürel aktivite konumunda olan Manisa Mesir Macunu Festivali, yurtiçi ve yurtdışından gelen turistleri ile çekmektedir.

Diğer yandan Manisa'yı Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği tarafından mesir macunu için 11 Kasım 2013 tarihinde TÜRKPATENT'e tescil için başvuru yapılmış, 21 Mart 2018 tarihinde de Mahreç İşareti olarak "Manisa Mesir Macunu" adıyla tescillenmiştir. Böylece Cİ tescili olarak koruma altına alınan mesir macunu hem Manisa'yla özdeşleşmiş hem de ait olduğu yöreye ekonomik ve kültürel anlamda kazanç sağlarken festival geleneğinin de sürekliliğini korumaya yardımcı olmaktadır. Bugün Cİ sisteminin sadece ekonomi ve turizm gibi günümüz dünyasında önemli bir yer işgal eden iki alanına hizmet ettiği düşünülse de ya da bu doğrultuda çalışmalar yapılmaya devam edilse de Cİ sisteminin kültürel değerleri korumadaki işlevi de unutulmamalıdır. Meydana geldikleri yörelerin geleneğini yansıtan bu ürünler, kültürün önemli bir parçasıdır. Coğrafi unsurların yanında insan kaynaklı yani beşeri unsurların da ürünün ortaya çıkmasındaki rolü çalışmanın ikinci bölümünde detaylıca belirtilmişti. Başka bir deyişle ürünler, yöre insanının elinde gelenekle yoğrulmuş kültürle beslenmiştir. Bu bağlamıyla Cİ sisteminin ve SOKÜM'ün gelenekleri koruması ve gelecek kuşaklara aktarması konusundaki işlev ortaklığı "Geleneksel Tören Keşkeği" ve "Mesir Macunu Festivali" örnekleriyle verilmeye çalışıldı.

### **3.2.1.2. Coğrafi İşaret Sistemi ve Yaşayan İnsan Hazine Sistemi**

UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras'ın korunması kapsamında oluşturduğu bir diğer sistem, "Yaşayan İnsan Hazine Sistemi"dir. YİH, UNESCO tarafından şu şekilde ifade edilmektedir: "Somut olmayan kültürel mirasın belirli unsurlarının icra edilmesi ve yeniden yaratılması için gerekli olan bilgi ve becerileri yüksek derecede haiz olan kişileri

ifade eder.”<sup>95</sup> Tanıma göre YİH sistemi vasıtasıyla bu mirası üreten ve yeni nesillere aktarmanın sağlanmasına öncülük eden işinin ehli usta sanatçılar “insan hazineleri” olarak seçilmekte ve “sürdürülebilir kalkınma” amaçlarına katkı sunarak kültürün korunmasına, genç kuşaklara aktarılmasına yardımcı olmaktadır. Bununla somut olmayan kültürel mirası sürdüren usta insanların tanınması, sanatlarını daha iyi ortamlarda devam ettirmelerine yardımcı olunması, ödüllendirilmesi, çırak yetiştirmeye teşvik edilmesi gibi amaçlara ulaşılmak hedeflenmektedir (Oğuz, 2018, s. 42- 43).

Türkiye’de YİH ile ilgili yürütülen çalışmalar Kültür ve Turizm Bakanlığı’na bağlı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü<sup>96</sup> (AREGEM) kapsamında oluşturulan Uzmanlar Komisyonu’nun danışmanlığında yürütülmektedir. Bakanlığın İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin YİH adaylarını belirlemeleri konusunda, Halk Eğitim Merkezleri yetkilileri, Sivil Toplum Kuruluşlarının (STK) temsilcileri, SOKÜM uygulayıcıları ile halk kültürü konusunda uzman kişilerden oluşan tespit kurulları aracılığıyla UNESCO’nun önerdiği bireyler, gruplar ve toplulukların doğrudan katılımları ile yapılmaktadır (Erkal, 2010, s. 90). YİH listesine dahil edilecek usta insanları belirlerken temel alınan maddeler ise şunlardan oluşmaktadır:

- “1- Ustalığını 10 yıldır icra ediyor olması,
- 2- Sanatını usta-çırak ilişkisi ile öğrenmiş olması,
- 3- Bilgi ve becerisini uygulamadaki üstünlüğü,
- 4- Konusunda ender bulunan bilgiye sahip olması,
- 5- Kişi veya grubun yaptığı işe kendini adanmışlığı,
- 6- Kişi veya grubun bilgi ve becerilerini geliştirme yeteneği (sanatının toplumla buluşmasını sağlayacak yenilikler içermesi),
- 7- Kişi veya grubun bilgi ve becerilerini çırağa aktarma becerisi (çırak yetiştirmiş olması).”<sup>97</sup>

Tüm bu ölçütleri sağlayan geleneğin ustaları YİH listesine dahil edilmekte ve gelenek aktarımının sürdürülmesine YİH sistemi aracılığıyla hizmet etmiş olmaktadır. Bu bağlamda Türkiye’de, YİH Ulusal Envanterini oluşturma çalışmaları yapılmaya

<sup>95</sup> Kaynak: UNESCO, Erişim Tarihi: 20.01.2023

<sup>96</sup> Bundan sonra T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı’na bağlı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü için AREGEM kısaltması kullanılacaktır.

<sup>97</sup> Kaynak: AREGEM, YİH Ulusal Envanteri. Erişim Tarihi: 27.01.2023

başlanmış ve “Yaşayan İnsan Hazinesi Türkiye Ulusal Sistemi’nin” ilk uygulaması 2008 yılında yapılmıştır. Bu yıl yedi usta sanatçı Yaşayan İnsan Hazinesi olarak ilan edilmiştir (bkz. Tablo 15). 14 Ocak 2010 tarihinde düzenlenen bir törenle usta insanlara ödülleri verilmiştir.<sup>98</sup> YİH ilanının yapıldığı ilk yıl olan 2008 yılından 2023 yılına kadar olan toplam 14 yıllık sürede ise 67 usta yaşayan insan hazinesi olarak ilan edilmiştir.<sup>99</sup>

Envanter Numarası	Adı Soyadı	Alanı
02.0001	Tacettin Diker	Karagöz Sanatçısı
02.0002	Orhan Kurt	Karagöz Sanatçısı
02.0003	Metin Özlen	Karagöz Sanatçısı
02.0004	Hayri Dev	Çam Düdüğü Yapımı ve İcracılığı
02.0005	Şeref Taşlıova	Aşıklık Geleneği
02.0006	Sıtkı Olçar	Çini Sanatı
02.0007	Mehmet Girgiç	Keçecilik

Tablo 15. 2008 Yılı Yaşayan İnsan Hazinesi Listesi<sup>100</sup>

YİH sistemi temelinde gerekli bilgi ve beceriye yüksek düzeyde sahip olan usta insanların belirlenmesinin yukarıda verilen ölçütlere göre yapıldığı ifade edilmiştir. Peki YİH olarak seçilen/ seçilecek bu insanların hangi alanlarda ustalaşmaları aranmış/ aranmaktadır? Bu bağlamda somut olmayan kültürel mirasın aktarıcısı olan usta insanı temel alan YİH sistemi, özellikle “geleneksel meslekler ve zanaatlar”, “halk müziği”, “halk oyunları”, “halk tiyatrosu” gibi alanlarda yetişen ustaların bilgi ve becerilerini aktarmasını hedef almıştır (Oğuz, 2018, s. 43). Bu noktada “geleneksel meslekler ve zanaatlar” alanları Cİ tescilli alan “Halılar ve Kilimler”, “Dokumalar”, “Halılar, Kilimler ve Dokumalar Dışında Kalan El Sanatı Ürünleri”<sup>101</sup> kategorileriyle doğrudan ilişkilidir. Başka bir ifadeyle YİH

<sup>98</sup> Kaynak: ARAGEM, YİH Ödül Töreni. Erişim Adresi: <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12137/yasayan-insan-hazinesi-odul-toreni.html> Erişim Tarihi: 11.02.2023

<sup>99</sup> 2008 yılından 2022 yılına kadar olan 14 yıllık sürede farklı alanlarda usta 67 kişi YİH olarak ilan edilmiştir. Kaynak: ARAGEM, YİH Ulusal Envanteri. Erişim Tarihi: 11.02.2023

<sup>100</sup> Kaynak: ARAGEM, YİH Ulusal Envanteri. Erişim Tarihi: 11.02.2023

<sup>101</sup> Coğrafi İşaret Tescili Alabilecek Tüm Ürünler Kategorisi bkz. TÜRK PATENT, Coğrafi İşaretler Web Portalı. Erişim Tarihi: 20.01.2023



sistemiyle gelenek aktarımında usta insan ön plana çıkarılıp geleneğin korunması amaçlanırken öbür taraftan bu usta insanların geleneksel bilgi birikimleriyle ürettikleri ürünleri de coğrafi işaretleme uygulaması koruma altına almaktadır.

UNESCO, SOKÜM Sözleşmesi'nde korunması gereken alanlardan birinin “El Sanatları Geleneği,” olduğunu belirtmiştir.<sup>102</sup> Burada usta insanların icra ettiği el sanatları ürünlerinin yapım bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarmalarını teşvik etme bilinci yatmaktadır. Benzer şekilde UNESCO, YİH olarak tanımlanan geleneğin ustalarını, geleneksel bilgi birikimlerinin yok olmaması, kültürel miras niteliğindeki ürünlerin ve kültürel çeşitliliğin günümüz dünyasının en büyük problemlerinden biri olan küreselleşmeyle ortadan kalkmaması için bu programları yürütmektedir ve bu bilinçle çalışmalarını sürdürmektedir. Bu programlar sayesinde sadece var olan ustalar korunmayacak yeni ustaların da doğuşu sağlanmış olacaktır. Sürdürülebilir bir koruma yaklaşım modeli haline gelen bu durum UNESCO'nun sadece geleneği korumadığını devamlılığını da sürdürmeyi amaçladığını göstermektedir.

Anadolu, doğusundan batısına, kuzeyinden güneyine geleneksel meslekler ve el sanatları alanında ustaları barındıran ve bu ustaların geleneğe sahip çıkmasıyla kültürel miras kapsamında birçok ürün meydana getiren bölgelerden oluşmaktadır. El sanatları ürünleri, maddi kültür ürünleri alanına girer ve bir toplumun kültürünü yansıtan en önemli değerlerden biridir. Türk maddi kültürü üzerine yapılan çalışmaların başında gelen, “Traditional Turkish Folk Art Today” Türkçe çevirisiyle “Günümüzde Geleneksel Türk Sanatı” (2002) isimli kitabında, halkbilimci Henry Glassie,<sup>103</sup> Türkiye'nin el sanatları alanında değerli bir ülke olduğundan bahsederken şu ifadeleri kullanır:

<sup>102</sup> El Sanatları Geleneği dışında SOKÜM Sözleşmesi'nin korumayı amaçladığı diğer alanlar ise şunlardan oluşmaktadır: 1. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Aktarılmasında Taşıyıcı İşlevi Gören Dille Birlikte Sözlü Gelenekler ve Anlatımlar, 2. Gösteri Sanatları, 3. Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şölenler, 4. Doğa ve Evrenle İlgili Bilgi ve Uygulamalar (Oğuz, 2018, s. 60).

<sup>103</sup> “Traditional Turkish Folk Art Today” (Günümüzde Geleneksel Türk Sanatı) (2002) isimli kitap, Henry Glassie tarafından yazılmıştır. Kitapta geleneksel Türk sanatı şehir, bölge, sanat dalı ve sanatçıları temelinde incelenmiş ve hemen her sanat dalında yaşlı ve genç ustalar arasında yapılan örneklemeler ile kuşaklar arasında geleneğin devir teslimi tahlil edilmiştir. Çobanoğlu'na göre, kitapta ele alınan objeler ve

“Türkiye maddi kültürü öğrenmek isteyenlere eşine az rastlanır olanaklar sağlayan bir ülke. Özenle yaratılmış eserler o kadar çoktur ki, elinizdeki bulguların yetersizliğini saklamak için kuramları zorlamanız gerekmiyor. Sanat günlük yaşamın önemli bir parçası; ortaya çıkan eserler onları yaratan ustalardan kopmamış ve bu ustalar size içtenlikle en açık şekilde yol gösterirler” (Glassie, 2002, s. 925).

Glassie, Türkiye’de gördüğü el sanatı ürünlerini överken geleneğin ustalarından da bahseder, ustaların zamanla işlerinden uzaklaşmalar da yaptıkları eserlerin uzun yıllar sanatlarını tanıtmaya devam edeceğini ve gelecek kuşaklara aktarılmasında rehberlik etmeyi sürdüreceklerini vurgular. Ustalar yaptıkları ürünlerin sürdürülebilirliğini yetiştirdikleri çıraklarla sağlamaya devam edeceklerdir. Bilindiği üzere Türk halk kültüründe usta- çırak ilişkisi geleneksel meslek grupları, sanatkâr ve zanaatkârlar arasında oluşan bir informal okuldur (Ayaz, 2022, s. 25). Bu okulda ustasından zanaatı öğrenen çırak gelenek aktarımının baş aktörü olur. Kendisi de sanatının ustası olarak yeni çıraklar yetiştirir ve gelenek aktarımının sürekliliğini sağlamış olur.

Öte yandan ustalar, günümüzde başta küreselleşme olmak üzere hayvancılığın azalması, teknolojik imkanların güçlenmesi gibi geleneği ve aktarımını tehdit eden birden fazla unsurla mücadele etmek durumunda kalmaktadır. Bu zanaatların yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalması birçok ülkeyi harekete geçirmiştir. Bu bağlamda alınan aksiyonlardan birini SOKÜM değerini YİH sistemi oluştururken bunların yanında yerel üretimi, kırsal kalkınmayı, geleneksel bilgi ile kültürel değerleri üretenleri koruma gibi çok yönlü faydalara sahip olan Cİ sistemini de oluşturduğunu yukarıda belirtmiştik. Cİ’lerle ilgili 6769 sayılı SMK’ya göre, Cİ korumasından faydalanabilecek ürünler, doğal ve beşeri unsurların birleşiminden oluşan gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ile sanayi ürünlerinden kanunda verilen şartlara uyanlar tescil edilip işaret alabilirler.<sup>104</sup> Bu ürünlerden “el sanatları” başlığı şu alt dallara ayrılmaktadır: “Halılar ve Kilimler”, “Dokumalar”, “Halılar, Kilimler ve Dokumalar Dışında Kalan El Sanatı Ürünleri”. Bu başlıklar altındaki 144 ürünün Cİ koruması bulunmaktadır. Dokumalar kategorisinde

---

olgular, asırlardan beri Türklerin her gün yeniden şekillendirdiği ve etkileriyle şekillenmeye devam ettiği kültür unsurlarından oluşmaktadır (Çobanoğlu, 1994, s. 14).

<sup>104</sup> Kaynak: 6769 sayılı SMK. Erişim Tarihi: 20.01.2023

25.07.2022 tarihinde Mahreç İşareti olarak tescillenen Afyon Keçesi çalışmanın bu bölümünün ilk örneğini oluşturmaktadır.

Afyon Keçesi Cİ tescili başvurusu, “Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası” tarafından 16 Temmuz 2021’de TÜRK PATENT’e yapılmıştır. 25 Temmuz 2022 tarihinde Mahreç İşareti olarak tescillenmiştir.<sup>105</sup> İnsan türünün uzun yıllar barınma ve giyinme gereksinimini karşılaması için kullanılan keçe; yün liflerinin sıcak su ve sabun aracılığıyla nemli bir yerde sıkıştırılmasıyla oluşturulmuş atkısız ve çözümsüz tekstil ürünü olarak tanımlanmaktadır (Begiç, 2014, s. 3). Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlükte keçe; yapağı veya keçi kılının dokunmadan sadece dövülmesinden elde edilen kaba kumaş, keçeci; keçe yapan ya da satan kimse, keçecilik ise; keçecinin yaptığı iş olarak tanımlanmaktadır.<sup>106</sup> Geleneksel dokuma el sanatları içerisinde yer alan keçecilik, geçmişini uzun yıllara dayanan köklü bir gelenektir. En eski keçe örnekleri, M.Ö.III ve M.Ö.V. yüzyıllara tarihlenen Hunlara ait Pazırık Kurganlarında bulunmuştur (Yalçınkaya, 2011, s. 1931). Bundan dolayıdır ki keçe, insanlığın en eski ve en basit tekstil ürünlerinden biri olarak kabul edilir. Hayvancılıkla geçinen göçerevli Türklerin binlerce yıldır bildiği ve yaptığı keçe, Anadolu’da yaşatılmaya devam etmektedir. Afyonkarahisar’da bu zanaatın yapıldığı sayılı illerden biridir. Keçeciler Çarşısının da bulunduğu ilde keçecilik oldukça köklü bir geçmişe sahiptir. Bu bağlamıyla Şenol Göka’nın “Söz Uçar Yazı Kalır” isimli kitabında ünlü seyyahların Afyonkarahisar’la ilgili yazılarının bulunduğu ve Fransız seyyah Charles Texier (1802- 1871) Afyonkarahisar seyahatinde, “bu memlekette keçe imal ederler, bunda kullandıkları yün en iyi cinstendir ...” (Göka, 1996, s. 77) şeklinde ifade etmektedir. Bununla Afyonkarahisar’da keçe yapımının ve keçeciliğin özdeşleştiğini, geçmişinin eskiye dayandığı öngörebiliriz.

Yapımı ustalık becerisi isteyen Afyon Keçesi; Dağlıç, Kıvırcık ve Sakız ırklarından ve bu ırklardan melezlenmiş kuzulardan elde edilen yapağuların, alkali ile muamele edilip

<sup>105</sup> Kaynak: Afyon Keçesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, TÜRK PATENT Coğrafi İşaretler Portalı Erişim Tarihi: 20.01.2023

<sup>106</sup> Kaynak: Türk Dil Kurumu Sözlükleri, Güncel Türkçe Sözlük, Erişim Tarihi: 21.01.2023

su, ısı ve basınçla şekillendirilmesi ile üretilen bir keçe türüdür. Afyon Keçesi üretiminde, yumuşak ve ince yapılı olması sebebiyle yeni doğan kuzuların ilk kırkımlarından elde edilen yünleri kullanılır.<sup>107</sup> Burada Afyonkarahisar iç pazarına ve dış pazarına keçe üretilmekte ve satılmaktadır. Keçe ustaları; yaygı keçesi, sedir keçesi, paspas, patik, çorap, çizme, yelek, kepenek, kundak, yatak keçesi, at keçesi, kumaş, sanayi keçesi, kapı keçesi ile televizyon dizi ve sinemaları için de keçeden başlıklar ve çeşitli aksesuarlar üretmektedir (Yalçınkaya, 2011, s. 1933- 1934). 19. yy ile 20. yy başları Osmanlı İmparatorluğu döneminde Afyonkarahisar'da her evde kapı keçesi kullanıldığı şer-i mahkeme kayıtlarında belirtilmiştir (Seyirci ve Topbaş, 1999, s. 596). Günümüzde Afyonkarahisar Ulu Cami'nin kapı keçesi, soğuşun içeri girmesini önlemek amacıyla hala kullanılmaktadır. Kurtuluş Savaşı'nda Afyonkarahisarlı keçe ustalarının yaptığı keçeler kullanılmıştır (Seyirci ve Topbaş, 1999, s. 581). Bugün üretim biçimi ve kullanılış yeri değişmesine rağmen keçe hala farklı amaçlarla da olsa kullanılmaya devam etmektedir. 21.yüzyılın değişen moda algısına yönelik Afyon Keçesi de kullanım yelpazesini genişletmiş birçok alanda kullanılmaya başlanmıştır. Çanta, tablo, çeşitli süs eşyaları, vazolar, duvar halısı gibi günlük hayatta evlerde sıklıkla kullanılan küçük motifler ve desenlerden oluşan birçok ürün yapılmaya başlanmıştır. Gelenekten elde edilen ürün modernleşip pazara çıkınca sürekliliğini sağlamış olur. Çağın gerisinde kalıp unutulacağına çağa ayak uydurup yaşamaya devam etmelidir. Orta Asya'dan beri yüzyıllarca süregelen keçe yapımı Afyonkarahisar'da yaşatılmaya devam etmektedir. Cİ tescili alması ürünün tanınmasında, pazar payının yükselmesinde, kalitesinin güvence altına alınmasında büyük rol oynarken Afyon Keçecilik sanatını büyük bir ustalıkla geleneksel yöntemlerle sürdürmeye çalışan ve yaklaşık 70 yıldır bu işi icra eden Ahmet Yaşar Kocataş, UNESCO'nun YİH listesine Keçe Ustası olarak 2015 yılında eklenmiştir.<sup>108</sup> Dört nesildir keçeye emek veren Kocataş ailesinin birinci nesli Mehmet Çavuş (1854- 1933), ikinci nesli Mehmet Taşçıoğlu (1889- 1992), üçüncü nesli Şükrü Kocataş (1920- 1996) ve dördüncü nesli ise Ahmet Yaşar Kocataş'tır. Keçe sanatının bütün inceliklerini babasından öğrenmiş ve ekmeğini bu sanat dalından kazanan (Küçükkurt, 2013, s. 631) Kocataş, yaşayan insan hazinesi olarak ilan edilmesinin ardından zanaatını sürdürmeye devam etmiştir. Babasından öğrendiği keçecilik mesleğini

<sup>107</sup> Kaynak: Afyon Keçesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, TÜRKPATENT Coğrafi İşaretler Portalı, Erişim Tarihi: 20.01.2023

<sup>108</sup> Kaynak: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, Erişim Tarihi: 20.01.2023

kendi yeteneği ve yaratıcılığıyla geliştirmiş ve genişletmiş keçecilik zanaatının önemli temsilcilerinden biri olmuştur. Tıpkı Ahmet Yaşar Kocataş gibi geleneği aktaran diğer ustalar da insanlığın kültürel mirasının unutulmasına engel olmak için uygulanan YİH sisteminin bir parçası olmuş yetiştirdikleri çıraklara bilgi ve tecrübelerini aktarmışlardır. Cİ ve YİH sistemleri ile SOKÜM Sözleşmesi kültürün bileşeni olan gelenekleri canlandırmak, korumak ve yaşatmak için benzer işleve sahiptirler. Bu bağlamda verdiğimiz “Afyon Keçesi”, “Keçecilik Sanatı”, “Keçe Ustaları” örnekleri dışında bir diğer örnek Mahreç İşareti tescilli alan “Kütahya Çinisi” ile Menşe Adı tescilli alan “İznik Çinisi” aynı zamanda SOKÜM temsili listesine seçilen “Geleneksel Çini Ustalığı” ve YİH olarak ilan edilen “Çini Usta” ları Sıtkı Olçar ile Mehmet Gürsoy ve Hamza Üstünkaya’dır.

Bezeme sanatlarının bir dalı olan ve Osmanlılar tarafından kullanılan “çini”<sup>109</sup> kelimesi “Çin’e ait” ya da “Çin işi” anlamlarına gelmektedir. Çini, İngilizcede porselen türüne ait kap kakac anlamını taşıyan “China” (Çin) kelimesinden kaynaklanmış ve kilden yapılan her çeşit kabı nitelendirmede kullanılmıştır (Benuğur, 2013, s. 272). Çinicilik ise, “minai”, “lüster”, “perdah”, “sıraltı” gibi kendine özgü yapım ve süsleme tekniklerinden oluşan ve 12. yüzyıldan bu zamana kadar yaşayan geleneksel Türk çini sanatı kapsamında değerlendirilen zanaatkârlık olarak kabul edilmektedir (ARAGEM, 2023). Geleneksel Türk Sanatları kapsamında değerlendirilen çini sanatının anavatanı olarak Orta Asya bilinmektedir. Başlangıçta Uygur Türklerine dayandırılan çini sanatı, Karahanlı, Gazneli ve İlhanlı Devletlerinden sonra 1071 yılındaki fetihle birlikte Selçuklu Devleti’ne dolayısıyla da Anadolu topraklarına girmiştir. Ardından Osmanlı Devleti’nde de yaşamış ve günümüze kadar gelmiştir (Gülaçtı, 2018, s. 6). Anadolu’da çini deyince akla ilk Kütahya ve İznik gelmektedir. Kütahya ilinin sembolü haline gelen ve Kütahya’yı sadece ülke içinde değil dünyada da tanıtan çini, Kütahya için hem ekonomik, sosyal ve kültürel hem de sanatsal boyutlarıyla değer katan önemli bir faaliyet alanı olmuştur (Kılıç ve

<sup>109</sup> Ata sanatı olarak kabul edilen çini yaklaşık 1000 yıl öncesi Uygurlardan günümüze kadar gelen uzun bir geçmişe sahiptir. Çini bütün tarihi belgelerde “KAŞI” olarak adlandırılmıştır. Yaklaşık 18. yüzyıl sonları ve 19. yüzyıl başlarından itibaren günümüze Çin’den gelen Çin işi anlamında “Çini” olarak literatürümüze geçmiştir (Kaynak: İznik Çinisi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, 2023). 19. yüzyıla kadar “Kaşı” olarak kullanılan bu sanatı icra eden ustalara “Kaşıgiran”, Osmanlı’da “Kaşıbaşı” denilmekteydi (Gülaçtı, 2018, s. 6).

Bahçe, 2022, s. 108). Kütahya'yı geleneksel seramik üretiminde dünyanın en büyük merkezlerinden biri olarak gören Glassie, şehirde turistlerin her yerde çinicilik sanatının örnekleriyle karşılaştığını ifade etmektedir. Tren istasyonunda, otogarda, karakolda, belediye binasında, otellerde, restoranlarda dahası “Besmele” ya da “Maşallah” yazan kiremitli evlerin cephelerinde ve şehrin birçok köşesinde bulunan çeşmelerde bu yazıların varlığından bahsetmektedir (Glassie, 2002, s. 444). Dolayısıyla çiniyle bu denli özdeşleşen kent, turizm alanından gelen ekonomik gelirden de fazlaca faydalanmaktadır. Nitekim şehrin Eskişehir, Balıkesir ve Afyonkarahisar olmak üzere üç büyük kente olan gidiş güzergahlarında çini, seramik ve porselen satışlarının yapıldığı “fabrika satış mağazaları” bulunmaktadır. Şehre gelen yerli ve yabancı turistlerin en fazla tercih ettiği ürünler, genelde kültürel temaları içeren çinilerden oluşmaktadır. Renklerinin öteki seramiklerden daha parlak olması, gelenekselliği ve kendine ait motif ve desenlerden oluşması yönüyle çiniler her zaman dikkat çekmiş ve bu anlamda turizme katkı sağlamıştır. Bu durum ekonomik bir dinamik haline gelerek işletmelerin sürekli üretime yönelmesine böylelikle çini yapımında çalışan tüm kesimin bu döngüye katılarak hem kişisel hem de toplumsal getireler elde etmesini sağlamıştır (Bayazit ve Işık, 2012, s. 896). Çinicilik geleneğini uzun yıllar yaşatan Kütahya ve çinisi için Cİ başvurusu 20.05.2004 tarihinde “Kütahya Çiniciler, Fotoğrafçılar ve El Sanatları Esnaf Odası” tarafından “Kütahya Çinisi” adıyla TÜRKPATENT’ e yapılmış ve 30.01.2006 tarihinde Mahreç İşareti olarak tescil edilmiştir. Cİ tescili olarak ününü garantileyen Kütahya çinisi böylece koruma altına alınmıştır. Dolayısıyla kültürümüzün önemli el sanatlarından biri olan çiniciliğin gelecek kuşaklara aktarılmasının önü açılmıştır. Cİ tescili almasıyla tüketici tercihi etkilemesi ekonomik kazanç getirmesiyle doğru orantılıdır. Tescilli ürünlere olan tercihin artması ürün üretiminin yörede, süreklilik kazanmasını da tetiklemiş olacaktır.

İznik Belediyesi tarafından 27.12.2004 tarihinde TÜRKPATENT’e başvurusu yapılan İznik Çinisi 30.12.2009 tarihinde menşe adı işareti olarak tescil edilmiştir. Halılar, kilimler ve dokumalar harici el sanatı ürünleri grubunda tescil edilip koruma altına alınan İznik Çinisi, sadece Osmanlı İmparatorluğu döneminde değil Bizans ve Selçuklu

dönemlerinde de çinileriyle ünlü bir yer olmuştur.<sup>110</sup> 14. ve 15. yüzyıllarda en ihtişamlı dönemini yaşayan İznik çinileri Osmanlı saraylarının ve camilerinin süslemesinde kullanılmıştır (Bursa Valiliği, 2023). Bursa ilinin bir ilçesi olan ve birçok medeniyete başkentlik yapan İznik'te çini sanatı Osmanlı sarayının ekonomik durumu ile doğrudan bağlantılı bir süreç geçirmiştir. İmparatorluğun yükseliş zamanında zirvede olan çini sanatı, çöküş dönemine gelindiğinde ise inişe geçmiştir (Kılıç, 2021, s. 845). Günümüzde İznik'te çini sanatını geliştirme çalışmaları devam etmektedir. Tıpkı Kütahya Çinisi örneğinde olduğu gibi İznik Çinisi de ilçe için önemli bir gelir kaynağıdır. İznik'e gelen yerli ve yabancı turistlerin ilçeden alacağı ilk hediyelik eşya çiniden yapılmış küçük büyüklü ev süsleri olmaktadır.

Geleneksel çini sanatının karakteristik formunu oluşturan faktörler; hammaddenin temini, boyaların hazırlanması, üretim aletlerinin yapım ve kullanımı, fırınlama süreçleri, süsleme teknikleri ve estetiksel tutumların nesilden nesile aktarılmasıyla yaşatılmaya çalışılan bilgiler ile uygulamalarda yer alan geleneksel zanaatkârlıktır (AREGEM, 2023). Bu geleneksel zanaat, UNESCO'nun SOKÜM Sözleşmesi kapsamında "Geleneksel Çini Ustalığı" adıyla 2016 yılında insanlığın somut olmayan kültürel mirası temsili listesine seçilmiştir.<sup>111</sup> Geleneğin korunarak yaşatılmasını sağlayan SOKÜM, gelecek nesillerin bu kültürel mirası öğrenmelerini amaçlamaktadır. Bu doğrultuda atılan adımlardan biri de YİH sistemidir. YİH ilan edilen 3 büyük çini ustası şunlardır; Sıtkı Olçar (2008), Mehmet Gürsoy (2009) ile Hamza Üstünkaya (2017)'dir. Geleneksel çini sanatının taşıyıcıları ve uygulayıcıları olan bu çini ustaları, zanaatlarını ustalarından öğrenmiş yaptığı çalışmalarına kendi özgünlüklerini katmış geleneğin taşıyıcıları olmuşlardır. Kendi çıraklarını yetiştiren bu ustalar çini sanatının unutulmaması kuşaklar boyunca devamının sağlanması için uğraşmışlardır. 1948 Kütahya doğumlu ve Sıtkı Usta adıyla bilinen çini ustası Sıtkı Olçar, 2008 yılında UNESCO tarafından çini sanatı alanında yaşayan insan hazinelerinden biri olarak seçilmiştir. 2010 yılında vefat eden Sıtkı Olçar, ustasının Kütahyalı olduğunu Kütahya çinileri ve tarihinin onu bu alana çektiğini eserlerinde özgün üretimler yapmaya çalıştığını ve "Sıtkı" imzasıyla ürettiği çinilerini

<sup>110</sup> Kaynak: İznik Çinisi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, TÜRKPATENT Coğrafi İşaretler Portalı, Erişim Tarihi: 16.02.2023

<sup>111</sup> Kaynak: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, Erişim Tarihi: 20.01.2023

dünya markası haline getirdiğini ifade etmektedir. Yaşarken sayısız eserler üreten, yurt içi ve yurt dışında birçok ödül kazanan dünya çapında ünlü çini ustası Sıtkı Olçar (Erdem, 2019, s. 29- 31- 33), kendisine çırak olarak yetiştirdiği kızı Nida Olçar'ı sanatının taşıyıcısı olarak ardında bırakmıştır. Nida Olçar'a Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından kültür sanatçısı unvanı verilmiş ve "Sıtkı 2" imzasıyla çalışmalarını babasının vefatından sonra sürdürmeye devam etmiştir.<sup>112</sup>

Yaşayan insan hazinesi olarak 2009 yılında ilan edilen diğer bir çini sanatçısı 1950 yılı Denizli doğumlu Mehmet Gürsoy'dur. Gürsoy, çalışmalarında çoğunlukla 16. yüzyıl İznik çini modelleri üzerine yoğunlaştığını belirtmektedir. Onu buna iten sebebin altında İznik çinisinin bir imparatorluk sanatı olması, motif ve kompozisyonlarındaki estetik zenginlik, zarafet ve ahenk yattığını belirtmektedir. Yurt içinde ve yurt dışında birçok sergi açan Gürsoy, bu yolla ülkemizi, kültürümüzü ve insanımızı daha iyi tanıtabileceğini ifade etmektedir (Benuğur, 2013, s. 280- 288- 291). İznik çini sanatının renkleri ve kompozisyonları üzerine araştırmalar yaparak gelecek kuşaklara aktaran Gürsoy, çok sayıda yetiştirdiği çıraklarla geleneksel el sanatlarımızın en önemli ustalarından biri olarak yaşayan insan hazinesi seçilmiştir.

1947 yılında Kütahya'da doğan Hamza Üstünkaya, çini ustası babası, Hacı Mehmet Üstünkaya'nın yanında yetişmiş ve Kütahya Çinisi yapım tekniklerini ondan öğrenmiştir. 2017 yılında YİH ödülüne layık görülen çini ustası Üstünkaya, yaptığı çinilere kendi yorumunu katmıştır. Kabartma boya yöntemiyle eserler üreten Üstünkaya, kendine ait bir atölye kurmuş burada yeni desenler üretmiştir. Usta sanatçı, çini yapımında daha önce Kütahya'da denenmemiş teknikleri kullanmaya özen göstermiştir. Örneğin, Çini yapılacak tabağı iğne ile kazıma gibi farklı alışılmadık yenilikleri Kütahya çiniciliğine kazandırdığını belirtmiştir. Yaklaşık 55 yıldır çini sanatını icra eden usta sanatçı, Kütahya çini sanatının orijinal özelliklerini koruyan eserler üretmesi sebebiyle motif ve desenleri, Dumlupınar Üniversitesi ile Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın iş birliği sonucu 2020 yılında "Hamza Üstünkaya Tasarımlarıyla Kütahya Desenleri" ismiyle kitaplaştırılmıştır. Kütahya çini sanatının en önemli temsilcilerinden biri olan Üstünkaya, sanatını ve bilgisini tüm tecrübeleriyle birlikte çıraklarına aktaran gelenek ustasıdır. Yanında yetişen

<sup>112</sup> Kaynak: [www.sitki.com.tr](http://www.sitki.com.tr) Erişim Tarihi: 18.02.2023



çıraklardan biri de Üstünkaya'nın kızı Gülseren (Üstünkaya) Öztuğcu'dur. 2020 yılında YİH olarak seçilen babasının ve çini sanatçısı dedesi Hacı Mehmet Üstünkaya'nın izinden gitmiş Kütahya çinisi üzerine çalışmalarını sürdürmüştür (Ataç, 2022, s. 38- 49). Kendinden önceki iki kuşaktan çini yapımını küçük yaşlarda görerek öğrenen Öztuğcu, 2015'te Kültür ve Turizm Bakanlığı sanatçısı unvanına layık görülmüştür.<sup>113</sup>

Buraya kadar anlatılanlarla Cİ sistemi, SOKÜM sözleşmesi ve YİH sistemi arasındaki “gelenek aktarımı” bağlamında işlev ortaklığı ifade edilmeye çalışılmıştır. Bu noktada özellikle Türk kültür ocağında önemli bir yere sahip ve toplumsal işleviyle bölge insanını bir arada tutan törensel bir yemek türü olan “keşkek” ve “tören keşkeği geleneği”, “Manisa Mesir Macunu” ve “Mesir Macunu Festivali” ile el sanatları ürünlerimizden “keçe”, “keçecilik sanatı”, “çini” ve “çinicilik sanatı” ile bu zanaatları yapan geleneğin temsilcileri olan usta insanlar örnek olarak verilmiştir (bkz. Tablo 16).

<b>Cİ Tescili</b>	<b>SOKÜM Temsili Listesi</b>	<b>YİH</b>
Adapazarı Dartlı Keşkek Merzifon Keşkeği Şuhut Keşkeği Dedebağ Keşkeği İskilip Ramazan Keşkeği Akşehir Hersesi Amasya Keşkeği	Geleneksel Tören Keşkeği	-
Manisa Mesir Macunu	Mesir Macunu Festivali	-
Afyon Keçesi	Keçecilik Sanatı	Ahmet Yaşar Kocataş
Kütahya Çinisi İznik Çinisi	Geleneksel Çini Ustalığı	Sıtkı Olçar Mehmet Gürsoy Hamza Üstünkaya

Tablo 16. Cİ, YİH ve SOKÜM Listesi

<sup>113</sup>Kaynak:<https://www.aa.com.tr/tr/geleneksel-sanatlarda-ustalar/aile-buyuklerinin-izinden-gidip-diplomali-cini-ustasi-oldu/1237100> Erişim Tarihi: 19.02.2023

Küreselleşmeyle tek tipleşmeye doğru hızlı adımlarla giden dünyada, kültüre sahip çıkan bu tarz uygulamalar, halkbilimi alanına yeni kapılar açılmasını da sağlamıştır. 19. yüzyılda baskın olan görüş, halkbilimi ürünlerini saklamak maksadıyla derlemekken artık günümüz dünyasında yaşatmak için yaymak amacını taşımaktadır (Öcal, 2013, s.10). Geleneklerin köhne olduğu düşüncesi değil gelenekten beslenen toplumların kültürel birikim ve tecrübeleriyle ileriye gidecekleri düşüncesi hakim olmaya başlamıştır. UNESCO'nun SOKÜM sözleşmesi ve YİH sistemi kültürel çeşitliliğin korunması ve gelecek nesillere aktarılması bağlamında birçok ülkede uygulamaya konmuştur. İşlevi doğrudan kültürü ve geleneği aktarmak olmasa da Cİ sistemi de dolaylı olarak bu amaca hizmet etmektedir. Yani Cİ tescili olarak koruma altına alınan bir ürün ile o ürünün arka planda hangi yollardan yapıldığı, yapımı esnasında usta- çırak ilişkisinin olup olmadığı, oluşurken edinilen tecrübenin genç nesillere nasıl aktarıldığı (Gürçayır, 201, s. 7) da dolaylı olarak koruma altına alınmış olmaktadır.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Coğrafi İşaret tescili; kalitesini, ününü veya diğer karakteristik özelliklerini coğrafi bir kökenden alan ürünlere verilen fikri ve sınai mülkiyet haklarından biridir. Cİ tescili alan ürünler, yöreleriyle özdeşleşmiş ve kendine has özellikler kazanmış ürünlerdir. Bu ürünlerin karakteristik özelliklerini, ait oldukları yörenin doğal ve beşeri unsurlarının birleşimi belirler. Yöre, coğrafi bir mekan olarak sadece iklim, toprak yapısı, su kaynakları, bitki örtüsü gibi doğal faktörlerden oluşmaz. Aynı zamanda beşeri faktörlerden kaynaklanan geleneksel bilgi, beceri, yetenek ve ustalık gibi insana ait ve onun zamanla geliştirdiği alanlardan oluşur. Bu bağlamda ürünler, özgünlüklerini bahsi geçen bileşenlerden alırlar.

İnsan, her zaman içinde yaşadığı coğrafi ortamın koşullarıyla etkileşime girmek zorunda kalmıştır. Bu durum, insanın kültürel özelliklerini de etkilemiştir. Coğrafi çeşitlilik, kültürel çeşitliliğe sebep olmuştur. Doğal çevre şartları, insanların gıda tercihlerini etkilemiştir. İnsanın yeme içme faaliyetleri sonucu gelişen mutfak kültürü bu duruma bir örnektir. Nitekim denize kıyısı olan topluluklarda ağırlıklı olarak deniz ürünleri tüketilirken, ovalık sulak alanlarda sebze ve meyve kökenli ürünler, dağlık alanlarda yaşayan topluluklarda ise, çeşitli hayvansal ürünler tüketilmektedir. Benzer şekilde çöllerde yaşayan insanlar ile ovalarda ve dağlarda yaşayan insanların giyim kuşam kültürleri de birbirinden farklıdır. Dolayısıyla insanların ürettikleri maddi kültür ürünleri, coğrafi şartlarla doğrudan ilişkilidir. Maddi kültür, insanın gündelik hayatı için ürettiği ve kullandığı eşyalar ya da nesnelere oluşmaktadır. Bu ürünler, geleneksel bilgi ve becerilerle üretilen zamana ve ihtiyaca göre şekil değiştirebilen, yenilenebilen ürünlerdir. Geleneksel özelliğe sahip bu ürünler; gündelik hayatta nineden/dededen- toruna, anadan-kızına, babadan- oğluna, sanat alanında ise, ustasından- çırağına aktarılarak günümüze kadar ulaşmış birikimi içinde taşıyan ürünlerdir. Tüm insanlık için zenginlik ifade eden Cİ tescilli ürünler, maddi kültür ürünleridir. Dokumalar, örgüler, işlemeler, yemekler, kıyafetler, süs eşyaları gibi insan eliyle gelenekten beslenerek yapılmış maddi kültür bağlamında değerlendirilen kültürel miras niteliğine sahip örneklerdir. İnsanın yaratıcılığı, yaşadığı doğal çevre, sosyo-ekonomik koşulları gibi daha birçok unsuru

bünyesinde barındıran bu miras, gelecek nesillere aktarılmalıdır. Cİ sisteminin bu birikimlerin korunması ve aktarılması bağlamında önemli bir konumda bulunduğunu söyleyebiliriz. Şöyleki Cİ sistemi, sadece ürünü ve üreticinin haklarını korumaz. Sistem, ürünün oluşumunu etkileyen unsurları da korur. Yani bir ürünün hammaddesinden, yetiştiği doğal çevresine kadar ürünü oluşturan, üründen faydalanan herkesi ve her şeyi korur. Nitekim bunu bir örnek ile açıklamak gerekirse; 15 Mayıs 2010 tarihinde Cİ tescili alan Taşköprü Sarımsağının üretimi zamanla 18.000 tonlardan 10.000 ton seviyesinin altına inmiştir. Piyasaya hakim olan Çin sarımsağı, yüksek oranda ürün vermesinden dolayı bölgedeki üreticileri Çin sarımsağı ekimine yöneltmiştir. Zamanla yok olma tehlikesiyle karşı karşıya gelen Taşköprü Sarımsağı, tescil edildikten sonra özel sektörün ilgisini çekmiş ve bazı ilgili kurumlarca desteklenmiş ve yerel tohumun korunup gelecek nesillere aktarılması için çeşitli teşvik çalışmaları yapılmıştır. Böylelikle 4 yılın sonunda Taşköprü Sarımsağı üreticisi 2870’den 3490’a, çıkmıştır. Ürünün üretim miktarı, 9800 tondan 17640 tona ulaşmıştır. Birim fiyatı ise, 9 liradan 16,5 liraya yükselmiştir (TÜRKPATENT, 2018). Dolayısıyla Cİ uygulaması; kırsal nüfusun yerinde kalkınmasına katkı sağlaması, kaliteli üretimin sürdürülmesi, geleneksel bilgi ve beceriler ile kültürel mirası koruması ve gelecek kuşaklara aktarması bakımından önemli işlevler üstlenmiştir.

Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO), Avrupa’da Cİ sistemiyle ilgili uluslararası sözleşmeleri yürüten bir örgüttür. “Paris Sözleşmesi”, “Madrid Sözleşmesi” ve Lizbon Sözleşmesi” gibi Cİ’lerle ilgili uluslararası alanda söz sahibi olan sözleşmeler WIPO tarafından yürütülmektedir. Paris Sözleşmesi, 20 Mart 1883 tarihinde imzalanmış ve Cİ’lerle ilgili ilk uluslararası yasal sözleşmedir. Türkiye, sözleşmeye 10 Ekim 1925 tarihinde taraf olmuştur. Sözleşmenin içeriği marka, patent, coğrafi işaret, tasarım, haksız rekabet ve ticaret unvanı konularından oluşmaktadır. 1891 yılında imzalanan Madrid Sözleşmesi’ne Türkiye, 9 Haziran 1930 tarihinde taraf olmuştur. Sözleşme, ürünlerin kaynağı ile ilgili sahte ya da yanıltıcı durumları ortadan kaldırmak amacını taşımaktadır. Lizbon Sözleşmesi ise, 1958 yılında imzalanmıştır. Türkiye’nin taraf olmadığı bu sözleşmeye göre, köken yani menşe adlandırmaları uluslararası arenada ilk kez tanıtılmıştır. Böylelikle menşe işaretli ürünlere uluslararası düzeyde tescil hakkı

sağlanmıştır. Avrupa’da Cİ’lerle ilgili olan bu anlaşmalar, AB üyesi olsun ya da olmasın Avrupa Komisyonu tarafından tescil edilmek istenen her üye ülkenin ürünleri için gerekli maddelerden oluşurlar. Bu sözleşmeler dışında Dünya Ticaret Örgütü (WTO) kapsamında bulunan ve Cİ’leri fikri mülkiyet hakkı kapsamında değerlendiren ilk anlaşma, “Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması (TRIPs)’dır. 15 Nisan 1994 tarihinde Marakeş’te imzalanan anlaşmayla, Cİ’lerin uluslararası düzeyde korunması zorunlu kılınmıştır. Bu doğrultuda anlaşmaya taraf olan ülkeler, kendi Cİ’ler mevzuatını oluşturmaya başlamışlardır. Türkiye ilk olarak 24 Haziran 1995 tarihinde “555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” (555 sayılı KHK) ile Cİ’lerle ilgili mevzuatını oluşturmuştur. KHK, 1995 yılından 2016 yılına kadar yürürlükte kalmıştır. Bu KHK’nın ardından Türkiye, 10 Ocak 2017 tarihinde “6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu” (6769 sayılı SMK) nu yürürlüğe koymuştur. İlgili SMK’da, 555 sayılı KHK’dan farklı ve Cİ alanında yapılmış daha detaylı bir dizi düzenleme yer almaktadır. Bu farklılıklar şu şekildedir; ürün tescil başvurularına olan itiraz süresi 6 aydan 3 aya indirilmiş, tescil başvurularının yerel veya ulusal gazeteler yerine Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) tarafından yayımlanan bültenlerde yayımlanması kararlaştırılmış ve yüksek ilan maliyeti kaldırılarak ilanlar ücretsiz hale getirilmiş, tescillenen ürünlere amblem kullanma mecburiyeti getirilmiş, tescillenerek koruma altına alınan ürünlerin denetim raporlarının TÜRKPATENT’e sunulması 10 yıldan 1 yıla indirilmiş, tescilde değişiklik yapma imkanı getirilmiş, Türk Patent Enstitüsü’nün adı değiştirilerek Türk Patent ve Marka Kurumu yapılmış ve son olarak “Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı” kurulmuştur. Böylelikle 555 sayılı KHK’daki eksiklikler 6769 sayılı SMK ile giderilmeye çalışılmıştır.

Cİ’ler 6769 sayılı SMK’da, “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaret” (Madde34/ 1) olarak tanımlanmıştır. İlgili kanuna göre Cİ’ler, tescil türleri bakımından “Menşe Adı” ve “Mahreç İşareti” olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Menşe Adı, ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilmeyen, ürün ile yöresi arasında bağ bulunan yani özdeşleşen ürünlere verilir. Mahreç İşareti tesciline sahip olacak bir ürünün, üretimi, işlenmesi ve diğer tüm uygulamalarından en az bir tanesinin ilgili coğrafi alanın içinde

olması şartının yerine getirilmesi yeterlidir. Menşe Adı tescili çoğunlukla tarım ürünlerine verilirken Mahreç İşareti tescili el sanatları ürünü ve yemekler gibi daha çok geleneksel bilgi ve becerilerle üretilen ustalık isteyen ürünlere verilmektedir. Ayrıca Menşe Adı ve Mahreç İşareti kapsamına girmeyen geleneksel bir üretim yöntemine sahip ya da geleneksel bileşimden kaynaklanan veya geleneksel hammaddeden üretilmiş ürünlere verilen tescil, “Geleneksel Ürün Adı”dır. Bir Cİ koruması olmayan GÜA’da koruma altına alınan ürünün kökeni (menşe) değil geleneğidir.

6769 sayılı SMK’ya göre, tescil edilebilecek ürün türleri doğal ve beşeri faktörlerin birleşmesi sonucu oluşan gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünlerinden ilgili kanunda var olan şartlara uyan ürün türlerine verilmektedir. Tescil edilemeyecek adlar ise, bitki türleri hayvan ırklarıdır. Türkiye’de Cİ tescili için başvuruları kabul edip tescillemeleri yapan tek yetkili kurum, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı’na bağlı TÜRKPATENT’tir. İlgili kurumca verilen tescil sadece Türkiye sınırları içinde geçerlidir. Daha açık bir ifadeyle TÜRKPATENT’in verdiği tescil diğer ülkelerde geçerli değildir. Eğer bir ürün için başka ülkeler tarafından tanınma ve Cİ’lerle ilgili yasal düzenlemelerinden faydalanma isteniyorsa o ülkelerin mevzuatlarına göre hareket edilip başvuruda bulunulmalıdır. Örneğin, Türkiye, tescilli bir ürünü için AB tarafından tescil ve tanınma istiyorsa o zaman Cİ’lerle ilgili AB ülkelerinin tamamında koruma sağlayan 2012/1151 sayılı “Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Hakkında Kalite Tasarısı” adlı yasa tasarısı kapsamında başvuru yapmalı ve gerekli şartları sağlaması koşuluyla bu haktan faydalanabilir.

Cİ sisteminde tescil edilen ürünlerin denetimi, en önemli konulardan biridir. Denetim, ürünlerin üretim şartnamesindeki kurallara bağlı olarak üretilip üretilmediğini kontrol etmek için yapılır. Tescilli ürünlerde denetimin amacı, ürünlerin kalitesinin ve üretim standartlarının korunması ile tüketicilerin ürünlere olan güvenini sağlamaktır. Denetim sonrası hazırlanan raporlar, yılda bir kez TÜRKPATENT’e gönderilmektedir. Denetimin hangi kurumlar tarafından yapılacağı ile ilgili tüm düzenlemeler 6769 sayılı Cİ’lerle ilgili SMK’da belirtilmiştir. Denetimde dikkat edilecek hususlar ise; üretim,

saklama, ambalajlama ve pazarlama gibi aşamalardan oluşmaktadır. Ayrıca tescilli ürünlerin Cİ sicil belgelerinde denetimin hangi kurumlardan kaç kişinin görevlendirilmesiyle yapılacağı belirtilmektedir. Cİ tescilli ürünlerde amblem kullanma zorunluluğu 10 Ocak 2018 tarihinde yürürlüğe giren “Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblem Yönetmeliği” 6769 sayılı SMK gereğince hazırlanmıştır. Bu bağlamda Cİ konusunda Türkiye’de amblem konusunda yapılan ilk yasal düzenlemedir. Tescilli ürünlerde amblem kullanımı tüketiciyi bilgilendirmek, ürünlere olan farkındalığı artırmak ve ürün denetim mekanizmasını kolaylaştırmak amacı taşımaktadır. Amblemin nasıl olacağı, aldığı tescil çeşidine göre hangi amblemi kullanması gerektiği gibi türden konular amblem yönetmeliğinde ayrıntılarıyla verilmiştir. Ayrıca Geleneksel Ürün Adı tescilli alan ürünlerin amblem kullanım zorunluluğu bulunmamaktadır.

Türkiye’de 31 Aralık 2022 tarihi itibarıyla toplamda 1352 ürünün Cİ tescili bulunmaktadır. 722 ürünün de başvurusu yapılmış değerlendirme süreci devam etmektedir. Tescil edilen ürünlerin tescil türlerine bakıldığında Mahreç İşareti tescili bulunan 988 ürün, Menşe Adı tescili bulunan 355 adet ürün ve Geleneksel Ürün Adı tesciline sahip 6 ürün olduğu görülmektedir. En çok tescil sahibi il, 101 ürünle Gaziantep iken en az tescil sahibi il 2 tescilli ürünle Batman’dır. Tescilli ürünlerin gruplarına bakıldığında ise, en çok tescil alan grup, 368 ürünle “Yemekler ve Çorbalar” grubu olurken en az tescil alan ise, 1 ürünle “Tütün” grubudur.<sup>114</sup>

Türkiye’nin AB nezdinde tescillenen ürün sayısı 9’dur. Bu ürünlerden 8 tanesi Menşe Adı tescili almışken 1 tanesi Mahreç İşareti tescili almıştır. “Antep Baklavası” 21 Aralık 2023 tarihinde tescil edilen ilk üründür. Ardından sırasıyla; “Aydın İnciri”, “Malatya Kayısı”, “Aydın Kestanesi”, “Milas Zeytinyağı”, “Bayramiç Beyazı”, “Taşköprü Sarımsağı”, “Giresun Tımbul Fındığı” ve “Antep Künefesi” AB nezdinde tescil edilmiştir. 41 adet ürünün de AB’de başvuru süreci devam etmektedir.<sup>115</sup> Avrupa

<sup>114</sup> İlgili bölümde verilen istatistiksel bilgilerin tamamı TÜRK PATENT’e bağlı Coğrafi İşaretler Portalı veri tabanından alınmıştır. Erişim Tarihi: 27.05.2023

<sup>115</sup> Türkiye’nin AB nezdinde Cİ tescilli ürünleriyle ilgili bilgiler, Avrupa Komisyonu’na ait “E-Ambrosia” internet sitesi veri tabanından alınmıştır. Erişim Tarihi: 28.05.2023

Komisyonu'na sadece tarım ürünleri ve gıda maddeleri ile ilgili ürün grupları için Cİ tescili başvurusu yapılabilir. Çünkü AB üye ülkelerinin hepsinde koruma veren 2012/1151 sayılı “Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri Hakkında Kalite Tasarısı” isimli Avrupa Konseyi Tüzüğü kapsamında başvurular alınmaktadır. Bir ürünün AB nezdinde tescillenmesi o ürünün uluslararası piyasada kimlik kazanmasını dolayısıyla ekonomik etkisinin artmasını sağlamaktadır. AB, Cİ tescillemelerinin çoğunu gıda ve tarım ürünleri üzerinden yapmaktadır. Bu durumun temel amacı, Cİ'lerle kırsal alanların ekonomik açıdan kalkınmasıdır. Nitekim Türkiye'nin AB'de tescilli 9 ürününden 8'inin Menşe Adı tesciline sahip olması bu durumu açıklamaktadır. Çünkü Menşe Adı tesciline sahip ürünler daha çok tarım ürünlerinden oluşmaktadır. Cİ'lerin tanımında da belirtildiği gibi ürün- yöre bağı gözetilmektedir. Dolayısıyla AB, bu doğrultuda Cİ'ler politikası yürütmektedir. AB'de tescillenen bir ürünün pazar payı genişler, fiyatı artar, tüketicinin tercih listesine girer, uluslararası arenada tanınır ve bu doğrultuda ürünlerin tescil hakları korunur. Dahası AB'de bir ürün için Cİ tescili almak ürün sahibi ülke için prestij anlamı da taşır.

Buraya kadar anlatılanlar, çalışmanın iskeletini oluşturan Türkiye'de Cİ sisteminin mevcut durumuyla ilgili genel bir özet niteliğinde yapılan değerlendirmelerden oluşmaktadır. Bundan sonraki aşama ise, bahsi geçen iskeletin gövdesini oluşturan, onu ete kemiğe büründüren, Cİ tescilli ürünlerin birer maddi kültür ürünleri olarak kültür ve gelenek aktarımı bağlamında, kültürel mirasın ve geleneksel bilginin korunması işlevi ile ilgilidir. Bu bağlamda halkbilimi kuramlarından “İşlevsel Kuram” temel alınarak bir çözümleme modeli oluşturulmaya çalışılmıştır.

Halkbilimi (Folklor), “bir topluluğun geleneksel ve anonim dünya görüşünü ve bunun dışı vurumları olarak kabul edilen, söze, harekete ve nesneye dayalı olarak ifade edilen her türlü anlamlı formu ve bunların oluşumları, geliştirilip ve pekiştirilmelerine yönelik iletişim olaylarının içinde konu edildiği bir bilim dalıdır” (Çobanoğlu, 2012, s. 16). İnsanın kendisini ifade etme, yansıtma biçimi olan konuşma, eylem ve obje üretimi gibi tüm aşamaları içine alan ve bununla yaşadığı doğal çevre ile arasındaki etkileşimi sonucu



oluşturduğu kültürü inceleyen halkbilimi, bağımsız bir disiplin olarak 19. yüzyılda ortaya çıkmıştır.

Halkbiliminin tarihsel süreç içerisinde bilimsel bir disiplin olarak ortaya çıkışının ilk adımlarını bu alanda yapılan iki temel çalışma ile ilişkilendirebiliriz. Bunlardan birincisi, Alman Grimm kardeşlerin 1812’de sözlü gelenek ürünlerini derleyerek meydana getirdikleri “Ev ve Çocuk Masalları” ismiyle yayımlanan masal kitaplarıken ikincisi ise, “Folk-Lore” teriminin 1846’da İngiliz, William John Thoms tarafından kullanılmasıdır. Kelimenin kökeni, “folk” un karşılığı olarak “halk”, “lore” nin karşılığı olarak “bilim” sözcüklerinin bir araya gelmesinden oluşmakta ve “halkbilimi” manasına gelmektedir (Çobanoğlu, 2012, s. 19). Umay Günay, folklor terimi için, “milli kültür denilen pek çok unsurdan oluşan birikimin tarihi gelişim içinde bir milletin çeşitli grupları tarafından farklı ölçülerde yaşanan verilerinin varyantlarına ve verileri inceleyen ilme verilen isimdir” (Günay, 1987, s. 29) ifadelerini kullanmaktadır. Yani bir milletin birçok unsurdan bir araya gelerek oluşturduğu birikimlerinin kendisi ve bu birikimleri inceleyen bilim dalının folklor olduğunu belirtmektedir. Günay, folklor araştırmacılığının kültür araştırmacılığı olduğunu ifade etmektedir (Yılmaz, 1994, s. 2). Bu bağlamda halkbiliminde önemli kavramlardan biri olan kültür, toplumların maddi ve manevi öğelerinden oluşan birikimleri, değerleri ve dünyayı algılayış biçimlerinden oluşmaktadır. Kafesoğlu, kültürün doğuşunda coğrafi durum ve insan unsurunun önemli bir yere sahip olduğunu belirtmiştir (2016, s. 16). Kültürün gelecek nesillere aktarımı sadece sözel yollarla değil maddi ürünlerle de yapılır. Daha açık bir ifadeyle, folklor ürünlerinin kültür taşıyıcılığı yapması maddi kültür ürünleriyle de mümkündür. Dolayısıyla halkbiliminin kaynakları sadece sözlü, yazılı ve elektronik (dijital) kaynaklardan oluşmaz maddi kültür kaynakları da halkbiliminin kaynakları arasındadır. Bir ürünün üretiminde kültürel değerlerden beslenen insan, geçmişten beri görerek, duyarak öğrendiği bilgileri ürünlere adeta nakşeder. İnsanın yaratıcılığında, içinde yaşadığı kültürün ve toplumun değerlerinden, normlarından, doğal çevre koşullarından ve daha birçok faktörden etkilenerek ortaya çıkan maddi kültür ürünleri, toplumsal yaşamın sürdürülmesi ve yeniden üretimi konusunda önemli birçok işleve sahiptir. Bu ürünler genellikle geleneksel üretim yöntemlerine, geleneksel bilgiye ve becerilere dayalı olarak üretilirler. Bu yönleriyle

ürünü oldukları kültürün bir parçası ve somut karşılıklarıdır. Dokumacılık, sepetçilik, çömlekçilik, çinicilik gibi örnekler ve diğer tüm el sanatları ürünleri, giyim- kuşam ve yiyecekler maddi kültürün somutlaştığı örneklerdir. Bu bağlamda çalışmanın temel konusu olan Cİ tescilleri, maddi kültür ürünlerine verilmektedir.

Türkiye, farklı coğrafi özellikleri ve beşeri kaynakları dolayısıyla Cİ tescili alma potansiyeline sahip ürünlerin bolca üretildiği bir ülkedir. Üç tarafının denizlerle çevrili olması, yükseltisi, iklimi ve bitki örtüsü çeşitliliği sayesinde verimli topraklara sahiptir. Bununla birlikte Türkiye, beşeri kaynakları da güçlü bir ülkedir ve eski çağlardan bu yana sayısız uygarlığa ev sahipliği yapması dolayısıyla farklı etnik ve dini kökenden gelen insanların bir araya geldiği, çeşitli kültürlerin bulunduğu ve birlikte yaşadığı bir ülkedir. Bu sayede farklı kültürler birbirleriyle teması geçmiş ve insanlar arasında kültürel etkileşimler yaşanmıştır. İnsanın hem doğayla hem de birbiriyle olan bu etkileşimi, özgün nitelikli ürünlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu ürünler, hammaddesinden hazırlanışına ve sunumuna kadar geçirdiği tüm aşamalarla halkbilimi disiplininin araştırma sahasına girmektedir. İçinde üretildiği toplumun kültürünü, geleneğini gelecek nesillere aktaran bu ürünler, kültürel miras niteliğindedir. Ancak halkbilimi alanında yapılan çalışmalara bakıldığında, büyük çoğunluğun sözlü kültür ürünleri üzerine odaklandığı görülmektedir. Oysa maddi kültür ürünleri de kültür ve gelenekten beslenerek üretilmesi sebebiyle kendi bağlamına sahip ve işlevi olan önemli değerlerdir. Bu yönüyle çalışma, folklor disiplininin çatısı altına giren kültürel miras niteliğindeki maddi kültür ürünlerinin Cİ tescili alması sonucunda geleneğin ve kültürün aktarılması işlevine yaptığı katkıya odaklanmaktadır. Bu temel amaç doğrultusunda Cİ tescilli ürünlerin kültürü ve kültürel mirası aktarması ve koruması işlevi ile geleneği ve geleneksel bilgiyi aktarması koruması işlevi ele alınmıştır. Bu bağlamda UNESCO'nun kültür çeşitliliğinin korunması ve genç kuşaklara aktarılması alanındaki yaklaşımlarının bir sonucu olarak ortaya çıkan "Somut Olmayan Kültürel Miras" Sözleşmesi (SOKÜM) ile Cİ sistemi arasında geleneğin ve geleneksel bilginin aktarılması ve korunması işlevi ortaklığı ele alınmıştır. UNESCO'nun kültürü ve geleneği korumayı amaçlayan diğer bir sistemi ise, "Yaşayan İnsan Hazinesi" (YİH) dir. Kültürel miras ürünlerini üreten usta sanatçıların tanınması, sanatlarını iyi ortamlarda devam ettirmelerinin sağlanması, çirak yetiştirmeye teşvik

edilmesi gibi birçok amaca sahip olan YİH ile Cİ sistemi geleneğin ve geleneksel bilginin aktarıcısı olan usta insanı ve ürününü Cİ uygulaması üzerinden ele almaktadır. Cİ sisteminin ekonomik boyutundan ziyade kültürel ve geleneksel boyutuyla ilgilenen çalışma, insanlığın somut olmayan kültürel mirası (SOKÜM) ve bu mirası üreten usta insanları (YİH) koruyan sistemini Cİ sistemiyle işlev ortaklığı bağlamında incelemektedir.

Günümüzde soframıza gelen yiyeceklerin hangi şartlarda nasıl üretildiğini ve ne tür üretim aşamalarından geçtiğini bilmeden tüketiyoruz. Bugün içinde yaşadığımız sosyal dünya uluslararası alanda faaliyet gösteren şirketlerin egemenliği altında şekillenen ve onların bize sundukları egemen Batı kültürünün ürünlerinin tüketimine dayalı, “homojen” bir “tüketim kültürü”nün ve yaşam biçiminin egemen olduğu bir dünyadır. Dünyanın bütün coğrafyalarını etkisini altına alan baskın kültür, çeşitli alanlardan sosyal bilimciler tarafından “kültür emperyalizmi” olarak ifade edilen bir sürecin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Film endüstrisinden, giyim kuşama, popüler tatil alanlarından, konut ve yerleşim alanlarının tek tipleşmesine kadar uzanan homojenleştirici etki bugün yerel kültür özelliklerini somutlaştıran ürünlerin ve üretim tekniklerinin de kaybolmasına neden olabilmektedir. Yerel, bölgesel ve ulusal nitelikler taşıyan ürünler ve bu ürünleri üreten usta üreticiler, kapitalist üretim-tüketim ilişkilerinin egemen olduğu ve “kültürün metalaştığı” “kültür endüstrisi”nin ilkeleri tarafından şekillenen bir düzen içerisinde gelenek ve geleneksel bilgiye dayalı üretilen ürünler ancak piyasada gördükleri talep ve üreticisine sağladıkları kâr ile doğru orantılı olarak yeni nesillere aktarılma fırsatı bulabilmektedirler. Ancak Covid-19 pandemisinin yıkıcı etkisiyle başlayan süreç insanların, doğal olanın, özgün olanın peşine düşme eğilimlerini artırmış görünmektedir. Endüstriyel tarım ürünlerine karşı insanların, ekotarım çiftliklerine, atadan kalma tohumlara, geleneksel üretim yöntem ve tekniklerine, ev içinde üretime yönelik ilgilerindeki yükselmenin yanında küçük üreticilerin canlanmasına yardım ettiği gibi aynı zamanda geleneksel ürünlerin de pazarda yer bulmasına katkı sağladığı söylenebilir. Bu türden ilerlemeler ve bu ürünlere verilen Cİ tescilleri üreticiye gelir kapısı açmanın yanında “pazar ilkeleri” çerçevesinde şekillenen bir dünyada belki de çok daha önemli ve “gizli işlev” olarak geleneksel bilginin yöntem ve tekniklerinin

yaşamını sürdürmesine ve gelecek nesillere aktarımına katkı sağlayacaktır. Bu bağlamda Cİ sistemi, ürünün kökeni hakkında bilgi vermesi, ürünlerin kalitesini ve üretim yöntemini güvence altına alması, ürünlerin üretim aşamalarını denetlemesi, ürünün, üreticinin, tüketicinin haklarını koruma altına alması dolayısıyla yereli korumayı, doğal çevreyi ve gelenekleri korumayı amaç edinmesi bakımından önemli bir yere sahip olduğu söylenebilir. Ancak bu durum diğer taraftan da kültürel çeşitlenmenin ve yaratıcılığın gelişmesinin önünde bir engel oluşturabilir mi sorusunu akla getirmektedir. Cİ sistemi, geleneksel bilgiye dayalı ürünleri korumayı hedeflerken, üretim süreçlerinin belirli koşullara bağlı kılması, denetlenmesi ürünün standartlaşmasını sağlarken, farklı üretim teknik ve yöntemlerin ve ürünlerin sunum ve tüketim biçimlerinin çeşitlenmesi riskini taşıdığı ileri sürmekte mümkündür.

Öte yandan Cİ sisteminin amacının dışında kullanımının örneklerinden de bahsetmek mümkün. Ülkemizde birçok konuda karşılaştığımız piyasalaşma ve kâr güdüsünün bir yansıması olarak Cİ'in ranta dönüşmesi tehlikesidir. Günümüzde kentlerin Cİ tescili alabilmek için birbiriyle rekabete girmeleri komşu şehirlerin bu konu üzerinden tartışması, Cİ sisteminin amacından uzaklaşmasına sebep olmaktadır. Sistem, bu yönüyle yerel ve gelenek kültürünün tanınmasını ve onlara karşı farkındalığın oluşmasını sağlamasının yanında çeşitli sorunları ve tartışmaları ortaya çıkarma potansiyelini de içinde taşımaktadır. Ülke ekonomisine getirisinin yanında kırsal kalkınmanın da destekleyicisi olan sistemin içi boşaltılmaktadır. Bu durumun temel sebeplerinden ikisi ülkemizde “yönetişim” ağının doğru yürütülmemesi ve çoğu ürünün “denetim”inin yapılmamasıdır.

Cİ'ler sisteminde tarım dışı ürünlerin örneğin el sanatları ürünlerinin “coğrafi sınır” la bağlantısının ortaya konulması zorluğu nedeniyle Avrupa'da ciddi bir tartışma konusu olmaktadır. Bu nedenle AB, çoğunlukla tarım ve gıda ürünlerini tescil etmektedir. Yöresel, otantik el sanatları için farklı koşullardan oluşan sertifika verme şeklinde bir uygulama yürütmektedir. Bir başka ifadeyle tarım ürünlerinin kökeni bir coğrafyaya atfedilebilir ve yöre ile bağı ortaya çıkarılabilir ama el sanatı ürünlerinin coğrafi kökeni

ile arasındaki bağı değil de ustalık becerisi temel alınabileceği düşüncesi vurgulanmaktadır. Bu bağlamda kültürel miras çeşitliliği zengin olan Anadolu gibi bir coğrafyaya kendi Cİ'ler sistemini doğru işleyecek şekilde geliştirmenin yaraştığı kanaatindeyiz.

Bir başka belirtilmesi gereken nokta, Avrupa'da tescil sayıları düşerken Türkiye'de tescil sayıları hızlı bir şekilde artmaya devam etmektedir. Bu durum ilk bakışta olumlu bir izlenim uyandırabilir ama aslında böyle bir durum Cİ sistemi için doğru işleyen bir sürecin habercisi değildir. Avrupa'da tescil sayıları yavaş ilerliyor olsa da takip edilen politikalar ve düzenlenen yasalar sayesinde Cİ tescilli ürünlerin değeri artmaktadır. Üreticinin iştahını kabartan bu durum, Türkiye'deki Cİ uygulaması için geçerli değildir. Yönetişimin ve denetimin düzgün işlememesi Cİ uygulamasının sadece tescil al tescil ver mantığında hareket ettiği düşüncesinden kaynaklanmaktadır.

Yukarıda verilen önerilere ek olarak Cİ'lerle ilgili olarak yapılan literatür çalışması sonucunda Cİ sistemine ilişkin yapılan araştırmaların; Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği, Tarım Ekonomisi, İktisat, İşletme, Gıda Mühendisliği, Hukuk, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik alanlarında yoğunlaştığı görülmektedir. Bu bağlamda çalışma, Cİ uygulamasının insanın yarattığı kültürü ve geleneği inceleyen halkbilimi disiplini alanında da çalışılması gerektiği ve halkbilimcilerin Cİ sistemini çalışma alanlarına dahil etmesinin gerekliliğini gündeme getirmektedir.

## KAYNAKLAR

### Basılı Kaynaklar

- Aça, M. (2019). “Halk Bilimi Araştırmalarının Kaynakları”, Halk Bilimi El Kitabı, Nobel Akademik Yayıncılık, s.s. 123- 139, Ankara.
- Aça, M. (2021). “Türklerde Ölü Aşısı Verme Geleneğinin Bir Parçası Olarak Helva Dağıtma”, Türk Kültüründe Helva, Ed. Sebahat Deniz, Marmara Üniversitesi Yayınevi, İstanbul, s.s. 6- 10.
- Alangu, T. (2020). Türkiye Folkloru El Kitabı, Haz. İsmail Görkem, Yapı Kredi Yayınları, Genişletilmiş 1. Baskı, İstanbul.
- Armesto, F.F., (2007). Yemek İçin Yaşamak Yiyeceklerle Dünya Tarihi, Çev. Elif Akhan, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Arslan, P. (1997)., “Toplumun Geleneksel Yemek Kültürünün Değişimi- Hızlı Hazır Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Prof. Dr. Ayşe Baysal’a Armağan, Haz. Kamil Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, s.s. 29- 34, Ankara.
- Assmann, J. (2001). Kültürel Bellek, Çev. Ayşe Tekin, Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Ataç, M. (2022). Yaşayan İnsan Hazinesi Hamza Üstünkaya'nın Çini Sanatına Katkıları, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi Süleyman Demirel Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Sanat ve Tasarım Anasanat Dalı, Isparta.
- Ataman, M. (2021). Vakfikebir Ekmeği, Yücita Dergi, S. 1, s.s. 216- 224.
- Atasoy, E. (2019). Kültür Coğrafyası ve Etnocoğrafyanın Temelleri, Etnoslar, Diller, Azınlıklar, Diasporalar, Kimlikler, Değişim Yayınları, İstanbul.

- Avcıkurt C. ve Sarioğlan, M., (2019). “Gastronomi Sosyolojisine Genel Bakış”, Ed. Cevdet Avcıkurt ve Mehmet Sarioğlan, Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ayaz, B. (2022). El Emeği Güz Nuru Geleneksel Meslekler Üzerine Bir Değerlendirme, Paradigma Akademi, Çanakkale.
- Aydın, S. ve Özbudun, S., (2009). “Kültür”, Antropoloji Sözlüğü, Haz. Kudret Emiroğlu, Bilim ve Sanat Yayınları, s.s. 520- 528, Ankara.
- Başgöz, İ. (1996). Folkloristik Prof. Dr. Umay Günay Armağanı, “Protesto: Folklorun Beşinci İşlevi (Fonksiyonu)”, Feryal Matbaacılık, Ankara, s.s. 1- 4.
- Bayazit, M. ve Işık, İ. (2012). “Geçmişten Günümüze Çini Sanatı ve Kütahya Çiniciliği”, Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, C. 1, S. 1, s.s. 891- 898, Batman.
- Begiç, H.N. (2014). Gelenekteki Değerşim ve Keçecilik Sanatı, Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Halkbilimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Benuğur, Ş., (2013) “İznic Çinisinin Sevdalısı Mehmet Gürsoy”, Uluslararası Geleneksel El Sanatı Ustaları Sempozyumu, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara, s.s. 271- 293, 13- 15 Ekim 2011 Ankara.
- Berkes, F. (1993). Traditional ecological knowledge in perspective. Traditional ecological knowledge: Concepts and cases. (Julian T. Inglis, Ed.). Ottawa: International Development Research Centre.
- Beşirli, H. (2017). Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış, Phoenix Yayınevi, Ankara.
- Burke, P. (2021). Kültür Tarihi, Çev. Mete Tunçay, Işık Yayınları, İstanbul.

- Coşkun, A. Y. (2001). *Coğrafi İşaretler*, Uzmanlık Tezi, Türk Patent Enstitüsü, Ankara.
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın Tarihi ve Türkiye’de Tarhana Çeşitleri, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9 (3), s.s. 69- 79.
- Çekiç, İ., (2015). Geçmişten Günümüze Törenselsel Bir Yemek: Keşkek, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Çelebilik, G. (2016). “Milas ve Çevresinde Bulunan Kanaviçe İşlemelerinin Tür Özellikleri”, *Vocational Education*,11 (4), s.s. 1- 20.
- Çobanoğlu, Ö. (1991). Halkbilimi Açısından Gelenek, Turizm ve İcad Edilmiş Gelenek Bağlamında Ayvalık Şeytan Sofrası Örneği, *Milli Folklor*, Y: 11, S. 43, s.s.7- 12.
- Çobanoğlu, Ö. (1994). “Türk Maddi Kültür Çalışmalarına Bir Anıt Eser ve Henry Glassie’nin Düşündükleri”, *Milli Folklor*, s.s. 11-14.
- Çobanoğlu, Ö. (2000). “Yapısal ve İşlevsel Bakımdan Geleneksel Bayramlar Bağlamında Nevruz ve Hıdrellez”, *Türkbilig*, S. 1, s.s. 51- 59.
- Çobanoğlu, Ö. (2015). *Türk Halk Kültüründe Memoratlar ve Halk İnançları*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Çobanoğlu, Ö. (2021). “Türk Kültüründe Ritüelistik ve Sosyalleşme Amaçlı Helva Yapım Gelenekleri”, *Türk Kültüründe Helva*, Ed. Sebahat Deniz, Marmara Üniversitesi Yayınevi, İstanbul, s.s. 1- 5.
- Dağlı, Y., Kahraman, S.A., Sezgin, İ. (2001). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi V. Kitap Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 307 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu-Dizini*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.



- Daşkan, M. (2021). Ardahan İli'nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre), Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı, Erzurum.
- Dayısoylu, K.S., Yörükoğlu, T., Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve İlin Potansiyel Durumu, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi, 20, s.s. 80- 88.
- Demir, İsmail. (2020). Coğrafi İşaretlerin Sosyoekonomik Etkileri, Uzmanlık Tezi, Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Demirer, H.R. (2010). *Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler; Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme*, Basılmamış Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Anabilim Dalı, Antalya.
- Denk, E., Bilici, N., S. (2021). Erzurum İlinin Coğrafi İşaret (CI) Almış Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi, Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 5, Issue 1, s.s. 102- 122.
- Desroches, C. V. (2021). Comté ve Değer Zinciri: Kolektif Bir Başarı Öyküsü, Çev: Sevim Gökyıldız, Yücita Dergi, S. 1, s.s. 148- 155.
- Domaç Yaşar, Y. (2022). "Türkiye'de Coğrafi İşaret Sistemi: Iğdır Kayısı Örneği", Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, S: 31, s.s. 220- 242.
- Dorson, R. M., (2020), Günümüz Folklor Kuramları, Çev. Selcan Gürçayır Teke ve Yeliz Diniz, Geleneksel Yayıncılık, Ankara.
- Dundes, A., (1980). Texture, Text and Context (Doku, Metin, Konteks), Çev. Metin Ekici (1998), Milli Folklor, S. 38, s.s. 106- 119.

- Durbilmez, B., (2013). “Halk Bilimi Araştırmalarının 100. Yılında: “Halk Bilimi” ile “Edebiyat”ın Ortak Alanları ve “Halk Edebiyatı” Üzerine Bir Değerlendirme”, Milli Folklor, S. 99 s.s. 101- 112.
- Edison, C.A., (2004). “Material Culture Studies”, Folklore in Utah, Ed. David Stanley, University Press of Colorado; Utah State University Press, p.p. 171- 177.
- Eğinli, A. T., Genç, M., Genç, S., Ülkü, B. (2020). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Geleneksel Ekolojik Bilgi ile Nesiller Arası Aktarımının İncelenmesi: Tarhana Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies S.8, s.s. 3067- 3089.
- Ekici, M. (2008). “Geleneksel Kültürü Güncellemek Üzerine Bir Değerlendirme”, Milli Folklor Dergisi, Yıl: 20, S. 80, s.s. 33- 38.
- Emiroğlu, K. (2009). “Tabu”, Antropoloji Sözlüğü, Ed. Kudret Emiroğlu ve Suavi Aydın, Bilim Sanat Yayınları, Ankara, s.s. 171- 172.
- Erdal, G. (2016). “*Bıçak ve Bıakta Bursa Markası*”, (s. 27- 34), Uluslararası İnsan ve Sanat Araştırmaları Dergisi, Uludağ Koleji Özel Eğitim Kurumları, Bursa.
- Erdem, A. (2019). Kütahya iniciliğinde Sıtkı (Olar) Usta, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü, Geleneksel Türk Sanatları Anasanat Dalı, İstanbul.
- Erkal, H., (2010). UNESCO Yaşayan İnsan Hazinesi Ulusal Sistemleri’nin, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Yaşatılmasına ve Gelecek Kuşaklara Aktarılmasına Etkisi Üzerine Bir İnceleme, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Halkbilimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Ersoy, E. (2009). “Yerel Bilgi Sistemleri”, Antropoloji Sözlüğü, Haz. Kudret Emiroğlu, Bilim ve Sanat Yayınları, s.s. 906- 908.

- Ertan, B., Birol, D. ve Akdemir, H.A., (2022). “Aydın İnciri: Yeryüzünün Ana Tanrıçası Demeter’in Hediyesi”, YÜCİDERGİ, Coğrafi İşaretler Dergisi, Filmon Baskı çözümleri A.Ş., İstanbul.
- Geertz, C., (2010). Kültürlerin Yorumlanması, Çev. Hakan Gür, Dost Kitabevi, Ankara.
- Giovanucci, D., Josling, T., Kerr, W., O’Connor, B., Yeung, M.T. ve diğerleri. (2009). Guide to Geographical Indications: Linking Products and Their Origins (Summary), Coğrafi İşaretler Rehberi: Ürünleri ve Menşelerini İlişkilendirme (Özet), MPRA, (Munich Personal RePEc Archive), s.s. 1- 39.
- Glassie H. (2002). Turkish Traditional Art Today, Publications Of The Ministry of Culture of the Turkish Republic, Ankara.
- Göka, Ş. (1996). Söz Uçar Yazı Kalır: Yüzyıllar Öncesinden Günümüze Afyonkarahisar ve Batı Akdeniz, Antalya Gazeteciler Cemiyeti Yayını, Antalya.
- Gökalp, Z., (2012). Türkçülüğün Esasları, Sadeleştiren Murat Çelik, Gençlik Kitabevi Yayınları, Konya.
- Gülaçtı, N. (2011), Günümüz Kütahya’sında Seramik- Çini Üretimi ve Durum Tespiti, Sanatta Yeterlik Tezi, Güzel Sanatlar Anabilim Dalı, Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Eskişehir.
- Günay, U. (1987). “Folklor Nedir?”, Türk Folklor Araştırmaları Yıllığı, s.s. 23- 29.
- Güngör. E.G. (2017). “Paris Sözleşmesi Kapsamında Tanınmış Markaların Sınai Mülkiyet Kanunu’na Göre Korunması, (s.293- 310), Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi, Trabzon.
- Gürçayır, S. (2011). “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi Üzerine Eleştirel Bir Okuma”, Milli Folklor, Yıl: 23, S. 92, s.s. 5- 12.

Güvenç, B., (2018). İnsan ve Kültür, Boyut Yayıncılık, İstanbul.

Güzeler, N. ve Yıldırım, Ç. (2018). Türkiye Peynirlerinde Coğrafi İşaretleme, D. Nizam ve M. F. Tatari (Ed.). *Türkiye’de ve Dünyada Yerel- Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti*, İstanbul: Opus Yayınları. Uluslararası Sempozyum Bildiri Kitabı 14 – 16 Temmuz 2016, Kafkas Üniversitesi, s.s. 207-215.

Haviland, W.A., Prins, H.E.L., Walrath, D., McBride, B. (2008). Kültürel Antropoloji, Çev. İnan Deniz Erguvan Sarıoğlu, Kaknüs Yayınları, İstanbul.

Ilıcalı, G. (2018). “Coğrafi İşaretler İçin Gelenekselliğin ve Tarihsel Geçmişin Önemi”, D. Nizam ve M. F. Tatari (Ed.). *Türkiye’de ve Dünyada Yerel- Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti* (s.s. 233-242). İstanbul: Opus Yayınları. Uluslararası Sempozyum Bildiri Kitabı 14- 16 Temmuz 2016, Kafkas Üniversitesi, Kars.

Işkın, M. ve Genç K., (2020). Gastronomi Turizmi Açısından Geleneksel Ürün Adı Tescilinin Önemi: Çakallı Menemeni, Akademik Gastronomi Çalışmaları, s.s. 267-281, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

İlhan, Ö. (2020). AB Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ayırt Edicilik Kriterleri ve Yöre ile Bağlı Açısından İncelenmesi, Uzmanlık Tezi, Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı, Ankara.

İloğlu, N. (2014). Coğrafi İşaretlerin Tescili ve Denetimi Üzerine Farklı Ülke Sistemlerinin İncelenmesi ve Türkiye, Uzmanlık Tezi, Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, Ankara.

Kafesoğlu, İ. (2016)., Türk Milli Kültürü, Ötüken Neşriyat, İstanbul.

- Kezer, Ş. T., (2013). AB ve Türkiye’de Coğrafi İşaretler, Uzman Gözüyle, Aylık Avrupa Birliği Bülteni, S.4.
- Kılıç, H. (2021). “İznik Çini Atölyelerinde Yapılan Üretimlere Sarayın Etkisi”, Social Sciences Research Journal, 10 (4), s.s. 843- 855.
- Kılıç, R. ve Bahçe, E. (2022), “Kütahya Çiniciliğinin Ekonomik ve Sosyokültürel Bakımdan Değerlendirilmesi”, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, S. 71, s.s. 107- 127.
- Kızıltepe, H. (2005). Türkiye’de Coğrafi İşaret Uygulaması ve Avrupa Birliği Hukuku ile Mukayyesi, Türk Patent ve Marka Kurumu, Yayınlanmamış Uzmanlık Tezi, Ankara.
- Koçak, E.C. (2018). *“Karaman Divle Obruk Peyniri”*, (s. 69- 70). İstanbul: Opus Yayınları. Uluslararası Sempozyum Bildiri Kitabı 14- 16 Temmuz 2016, Kafkas Üniversitesi, Kars.
- Kottak, C.P., (2008). Antropoloji: İnsan Çeşitliliğine Bir bakış, Çev. Serpil N. Altuntek vd., Ütopya Yayınevi, Ankara.
- Köşker, (2020). “Coğrafi İşaret Konusunda Yazılmış Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi”, Journal of Humanities and Tourism Research, 10 (4), s.s. 775-787.
- Kut, G., (2021). “Helva Sohbetleri ve Helva Çeşitleri”, Türk Kültüründe Helva, Ed. Sebahat Deniz, Marmara Üniversitesi Yayınevi, İstanbul, s.s. 22- 28.
- Küçük Kurt, Ü., (2013). “Afyonkarahisarlı Keçeye Gönül Veren Bir Usta Ahmet Yaşar Kocataş”, Uluslararası Geleneksel El Sanatı Ustaları Sempozyumu, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara, s.s. 631- 650, 13- 15 Ekim 2011 Ankara.

- Levi- Strauss, C. (2016). *Yaban Düşünce*, Çev. Tahsin Yücel, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Malinowski, B.K., (2016). *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*, Çev. Deniz Uludağ, Doğu Batı Yayınları, Ankara.
- Marshall, G. (1999). “Gelenek”, *Sosyoloji Sözlüğü*, Çev. Osman Akınhay, Derya Kömürcü, Bilim ve Sanat Yayınları, Ankara.
- Marshall, G., (1999). “Kültür”, *Sosyoloji Sözlüğü*, Çev. Osman Akınhay, Derya Kömürcü, Bilim ve Sanat yayınları, s.s. 442- 443, Ankara.
- Monaghan, J. Ve Just, P., (2013). *Sosyal ve Kültürel Antropoloji*, Çev. Hakan Gür, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Monten, L. (2006). *Geographical Indications of Origin: Should They Be Protected and Why? An Analysis of the Issue from the U.S. and EU Perspectives*, *Coğrafi Menşe İşaretleri: Korunmalı mı ve Neden? ABD ve AB Perspektifinden Konunun Analizi*, *Santa Clara High Technology Law Journal*, 22, s.s. 315- 349.
- Nirun, N. ve Özönder, M. C., (1988). “Türk Sosyo- Kültür Yapısı İçindeki Normlar ve Fonksiyonları”, *Erdem Dergisi*, C. 5, S. 11, s.s. 339- 354.
- Nizam, D. (2018). “Yerellik, Geleneksellik ve Coğrafi İşaret: Mücadeleler ve Müzakereler”, *Türkiye’de ve Dünyada Yerel- Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti*, Opus Yayınları, İstanbul. s.s. 17- 22.
- Oğuz, A. (2009). “Fikri Mülkiyet Hakları ve Geleneksel (Yerel) Bilgi ve Folklorun Hukuki Korunması”, *FMR C: 9*, s.s. 9- 52.
- Oğuz, B. (1976). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1*, İstanbul Matbaası, İstanbul.

- Oğuz, E.S., (2011). “Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı”, Edebiyat Fakültesi Dergisi, C: 28, S. 2, s.s. 123- 139.
- Oğuz, M. Ö. (2013)., Küreselleşme ve Uygulamalı Halk Bilimi, Akçağ Yayınları, Ankara. 2. Baskı.
- Oğuz, M. Ö., Baki Nalcıoğlu, Z. ve Tekin, G. (2019). Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 4, “Folklorun Üç işlevi Halk Bilimsel Tanım Olarak Geleneksel İşlevselcilik”, Elliott Oring, Çev. Aslı Büyükokutan, s.s. 102- 113, Geleneksel Yayıncılık, Ankara.
- Oğuz, M.Ö. (2018). Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?, Geleneksel Yayıncılık, Ankara.
- Oğuz, M.Ö., (2007). “UNESCO, Kültür ve Türkiye”, Milli Folklor, Yıl 19, S. 73, s.s. 5-11.
- Oğuz, M.Ö., (2013). “Terim Olarak Somut Olmayan Kültürel Miras”, Milli Folklor, Yıl 25, S. 100, s.s. 5- 13.
- Oğuz, M.Ö., Aydoğan, E., Aytuzlar, N. ve Saltık Özkan, T., (2005). Türkiye’de 2004 Yılında Yaşayan Geleneksel Meslekler, Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları, Ankara.
- Olgun. F, Sevilmiş, G. (2017). Uluslararası Düzeyde Coğrafi İşaretler, Yaratılan Ekonomik Değer ve Türkiye’deki Sistemin Değerlendirilmesi, Tarım Ekonomisi Dergisi, 23(2), s.s. 205-213.
- Ong, W. J., (2013). Sözlü ve Yazılı Kültür Sözümlerinin Teknolojileşmesi, Çev. Sema Postacıoğlu Banon, Metis Yayınları, İstanbul.

- Öğüt Eker, G. (2014). İnsan Kültür Mizah Eğlence Endüstrisinde Tüketim Nesnesi Olarak Mizah, 2. Baskı, Grafiker Yayınları, Ankara.
- Öğüt Eker, G. (2014)., Gelenekten Geleceğe Halk Edebiyatı, Türk Halk Edebiyatı El Kitabı, 11. Baskı, Grafiker Yayınları, Ankara. s.s. 399- 416.
- Örnek, S. V., (1973). Budunbilim Terimleri Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Örnek, S.V. (2000). Türk Halkbilimi, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Özbudun, S. (2009). “Gelenek”, Antropoloji Sözlüğü, Yayına Hazırlayanlar: Kudret Emiroğlu, Suavi Aydın, Bilim Sanat Yayınları, Ankara.
- Özbudun, S. Şafak B. ve Altuntek, N.S., (2019). Antropoloji Kuramlar Kuramcılar, Dipnot Yayınları, Ankara.
- Özdemir, N. (2005). Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Özdemir, N. (2012). Kültür Ekonomisi ve Yönetimi Seçki, Hacettepe Yayıncılık ve Kitapçılık, Ankara.
- Özdemir, N. (2015). “Türk Halk Kültürü”, Türk Kültürü El Kitabı, Ed. İhsan Çapcıoğlu, Hayati Beşirli, Grafiker Yayınları, Ankara. s.s. 215- 266.
- Özdemir, N. (2015). “Türk Halk Kültürü”, Türk Kültürü El Kitabı, Editörler, İhsan Çapcıoğlu, Hayati Beşirli, Grafiker Yayınları, Ankara, s.s. 215- 266.
- Özdemir, N. (2018). Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi, Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi 18 / 1 Yaz, s.s. 1- 28.



Özdemir, N., (2005). Türk Eğlence Kültürü, Akçağ Yayınları, Ankara.

Özdemir, N., Uysal, A. O., Gündoğdu, A., Ahmetbeyoğlu, A., Arık, D., Göksu, E., Dilek, İ., Erdal, İ., Şirin, İ., Sarıkavak, K., Ercilasun, K., Kalkan, M., Temur, N., Karatay, O., Eker, S., Günay, Ü., Koç, Y. (2015). Türk Kültürü El Kitabı, Ankara: Grafiker Yayınları.

Özgür, D. (2021). Avrupa Birliği Hukukunda Tarım Ürünleri ve Gıda Maddelerinde Coğrafi İşaretlerin Korunmasının Tarihçesi, S. 1, s.s. 74- 79, Yücedergi, Antalya.

Sarıtaş, S. (2000). Kitap Tanıtımı, Henry Glassie (1999). Material Culture (Maddi Kültür), Folklor/ Edebiyat Dergisi, 26(2), s.s. 733- 736.

Sarıtaş, S., (2000). Kitap Tanıtımı, Henry Glassie (1999). Material Culture (Maddi Kültür), Folklor/ Edebiyat Dergisi, 26 (2), s.s. 733- 736.

Sarıtaş, S., (2019). “Halkbiliminde Maddi Kültüre Teorik ve Metodolojik Yaklaşımlar”, Milli Folklor, Y. 31, S. 122, s.s. 29- 40.

Sarıtaş, S., (2021). “Maddi Kültürde Bağlam Konusuna Antropolojik Bir Yaklaşım”, Materyal Kültür ve İnsan Yeni Yaklaşımlar, Ed. Adnan Baysal, Bilgin Kültür Sanat Yayınları, s.s. 197- 218, Ankara.

Semiz, Ö. (2013). “Geleneksel Bilgi, Folklor ve Fikri Mülkiyet Hukuku: Yerel Kolektif Bilginin Hukuki Korunması”, Fikri Mülkiyet Hukuku Yıllığı 2013, ( Ed. Prof. Dr. Tekin Memiş ), Yetkin Yayınları, Ankara, 2015/ 1, s.s. 377- 402.

Seyirci, M., ve Topbaş, M. (1999). Anadolu’da Keçecilik, Erdem Halı Özel Sayısı- III, C. 10, S. 30, s.s. 577-597.

- Shils, E. (1983). "Tradition", Çev. Hüsametdin Aslan, Doğu Batı Düşünce Dergisi, Modernliğin Gölgesinde: Gelenek, Y. 7, S. 25 (Kasım- Aralık- Ocak 2003), Doğu Batı Yayınları, Ankara, s.s. 101- 131.
- Smith, Robert Jerome, (2015). "Festival ve Kutlamalar", Çev.: Sibel Keskin, Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3, Geleneksel Yayınları, Ankara. Yayına Haz.: M. Öcal Oğuz, Selcan Gürçayır Teke, Sunay Akkaya, s.s. 346- 355.
- Stoeltje, Beverley J., (2015). "Festival", Çev.: Petek Ersoy, Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3, Geleneksel Yayınları, Ankara. Yayına Haz.: M. Öcal Oğuz, Selcan Gürçayır Teke, Sunay Akkaya, s.s. 339- 345.
- Şahin, H.İ. (2013). "Ziya Gökalp'in "Halk" ve "Halkbilimi" Terimlerine Bakış Açısında Gelenegin Yeri", Milli Folklor, Yıl 25, S. 99, s.s. 91- 100.
- Tatari, M. F., (2018). "Kars Peynirciliğinde Tarihin Tadı", D. Nizam ve M. F. Tatari (Ed.). *Türkiye'de ve Dünyada Yerel- Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti* (s.s. 99-117). İstanbul: Opus Yayınları. Uluslararası Sempozyum Bildiri Kitabı 14- 16 Temmuz 2016, Kafkas Üniversitesi, Kars.
- Tatlıcan, N., (2020). Türk Halk Anlatılarında Tabu ve Kaçınmalar, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta.
- Tekelioğlu, Y. (2010). Yöresel Ürünler, Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları, Gastro Dergisi, s.s. 118- 121.
- Tekelioğlu, Y. (2017). Coğrafi İşaretleme, Metro Gastro Dergisi, S. 86, s.s. 129- 137.
- Tekelioğlu, Y. (2019). "Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları", Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, S. 15. s.s. 47- 75.

- Tekelioğlu, Y. (2021). “Toprağın Parfümü: Agen Kuru Eriği”, *Yücita Dergi*, S.1, s.s. 138-146.
- Tekelioğlu, Y. (2021). Coğrafi İşaretlerin A, B, C’si, *Yücidergi*, S.1, s.s. 14- 32, Antalya.
- Tekelioğlu, Y. (2021). Türkiye Coğrafi İşaretlerin Neresinde?, *Yücidergi*, S.1, s.s. 82- 95, Antalya.
- Tepe, Serap. (2008). *Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri*, Uzmanlık Tezi, Türk Patent Enstitüsü, Ankara.
- Tezcan, M. (1993)., “Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* Ed. Kamil Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, s.s. 54- 60.
- Tümertekin, E. ve Özgüç, N. (2019). *Beşerî Coğrafya İnsan Kültür Mekân*, İstanbul: Çantay Kitabevi.
- Türker, Kemal. (1996). *Ağaç Baskı Tokat Yazmaları*, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Uhri, Ahmet. (2016). *Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*, İstanbul: Ege Yayınları.
- Veren, E., (2018). “Manisa Kültürel Belleğinde Mesir Macunu Festivali”, *Geçmişten Günümüze Manisa şehzade II. Mehmet ve Manisa Tarihi- Kültürü- Ekonomisi Cilt I*, Editör: Muzaffer Tepekaya, Zafer Atar, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Yayınları, Manisa, s.s. 655- 660.
- Williams, R. (1993). *Kültür*, Çev. Ertuğrul Başer, İletişim Yayınları, İstanbul.

- Woodward, I., (2016). Maddi Kültürü Anlamak, Çev. Ferit Burak Aydar, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Yalçinkaya, R.G., (2011). Afyonkarahisar’da Keçecilik, Turkish Studies, International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 6/1, p. 1931-1939.
- Yıldız, B. (2008)., Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Sözleşmesi’nde (Trips’de) Coğrafi İşaretlere İlişkin Düzenlemeler, FMR Dergisi, C. 8. Ankara.
- Yıldız, T. (2020). Somut Olmayan Kültürel Miras Yönetimi ve Toplumsal Katılım: Türkiye Örneği, Doktora Tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Yılmaz, Ş. (1994). “Prof. Dr. Umay Günay ile Halkbilimi Çalışmaları Üzerine Bir Konuşma”, Milli Folklor, S. 22, s.s. 2- 4.
- Yılmaz, Ş. (2019). “Geleneksel Ekolojik Bilgi Bağlamında Beypazarı Evleri”, Milli Folklor, Y: 31, S. 124, s.s. 213- 229.
- Yılmazbilen, M.M. (2020). Ulusal ve Uluslararası Başarılı Örnekler Işığında Coğrafi İşaretlerin Etkin Yönetimi, Uzmanlık Tezi, Türk Patent ve Marka Kurumu, Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı, Ankara.

## İnternet Kaynakları

Anadolu Ajansı. (2018). *Aile büyüklerinin izinden gidip diplomalı “çini sanatçısı” oldu*, <https://www.aa.com.tr/tr/geleneksel-sanatlarda-ustalar/aile-buyuklerinin-izinden-gidip-diplomali-cini-ustasi-oldu/1237100> adresinden 19 Şubat 2023 tarihinde alınmıştır.

Anadolu Ajansı. (2016). *Damal Bebeği Benimle Yok Olmasın*, <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/damal-bebegi-benimle-yok-olmasin/560854> adresinden 15 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

ARAGEM. *Yaşayan İnsan Hazinesi Ulusal Envanteri*. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12929/yasayan-insan-hazinesi-ulusal-envanteri.html> adresinden 11 Şubat 2023 tarihinde alınmıştır.

ARAGEM. *Yaşayan İnsan Hazinesi Ödül Töreni*. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12137/yasayan-insan-hazinesi-odul-toreni.html> adresinden 11 Şubat 2023 tarihinde alınmıştır.

Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri İle İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğü (2012). <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:en:PDF> adresinden 26 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tarım Ürünleri ve Gıda Maddeleri ile İlgili Kalite Düzenlemeleri Tüzüğü. (2014). [https://eur-lex.europa.eu/eli/reg\\_impl/2014/668/oj](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj) adresinden 16 Aralık 2021 tarihinde alınmıştır.

Bursa Bıçağı. (2018). *Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. <https://bursa.ktb.gov.tr/TR-91788/bursa-bicagi.html> adresinden 14 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2021). Afyon Keçesi Cİ Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/23298aaa-10b1-4412-8f80-29fbd2039f75.pdf> adresinden 20 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2021). Çakallı Menemeni Cİ Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6ab539d8-6789-42ae-a85c-c0f8c255b1d0> adresinden 13 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2002). Bursa Gemlik Atı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/93b658ff-c055-40c7-aeaa-defedb5caa3b.pdf> adresinden 15 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2017). Malkara Eski Kaşar Peyniri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8ffe5d9b-9204-43e8-b397-9cee10abf245.pdf> adresinden 22 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı Veritabanı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden 20 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2000). Giresun Tombul Fındığı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7f278203-b130-4e47-a2ce-fc5d34e208d7.pdf> adresinden 9 Ağustos 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2009). İznik Çinisi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/37b0c4ca-7805-46b1-b212-5d9a166df063.pdf> adresinden 16 Şubat 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2017). Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a4224c54-440b-4610-bfd7-574a3001f1dd.pdf> adresinden 14 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2018). Vakfikebir Ekmeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0eb0e69f-1d19-4a1b-8780-ef08a0b86454.pdf> adresinden 14 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2019). Van Otlı Peyniri Coğrafi İşaret Sicil Belgesi <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5c08a8d5-8481-48a9-911e-8a5a1b3186b2.pdf> adresinden 26 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2020). Denizli Tandır Kebabı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/95367062-2bb1-4499-bc1a-c6ee4d00b93a.pdf> adresinden 13 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2020). Ezo Gelin Çorbası Cİ Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4b7d53f7-e285-41cb-a64e-6a3a29c8e277.pdf> adresinden 13 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2021). Bursa Bıçağı. Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/326.pdf> adresinden 24 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2021). Kütahya Kızılıcak Tarhanası, <https://ci.turkpatent.gov.tr/coğrafi-isaretler/detay/1822> adresinden 15 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2021). Şevketi Bostan Yemeği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/053b2ca5-38d6-4e79-9093-b85c9ec1c1bf.pdf> adresinden 13 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2022). Afyon Keçesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/23298aaa-10b1-4412-8f80-29fbd2039f75.pdf> adresinden 20 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2022). Döner Geleneksel Ürün Adı Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e8b340b7-a6c2-4900-9b05-de2df246096a.pdf> adresinden 18 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2022). Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/39057c07-d28e-4d24-afc2-b6d1248ae704.pdf> adresinden 29 Mart 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. (2023). Ayvalık Tostu Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b4b23e8d-cecb-425f-bdea-0b670d0e7246.pdf> adresinden 18 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. Coğrafi İşaret Tescil Sahipleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/RegistrationOwners> adresinden 26 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. Coğrafi İşaret Tescili Alabilecek Ürünler Kategorisi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/ProductGroup> adresinden 20 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr> adresinden 25 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. Tescil Türleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/Type> adresinden 22 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

Coğrafi İşaretler Portalı. Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/ProductGroup> adresinden 26 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

Damal Belediyesi. (2003). Damal Bebeği. <http://www.damal.bel.tr/Ilc/el-emegi-goz-nuru-damal-bebegi.html> adresinden 15 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.



eAmbrosia. AB’de Tescilli Ürünler Listesi. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> adresinden 31 Aralık 2021 tarihinde alınmıştır.

Giview. (2020). <https://www.tmdn.org/giview/> adresinden 15 Aralık 2021 tarihinde alınmıştır.

Habertürk, (2020). Denizli Tandir Kebabı, <https://www.haberturk.com/htgastro/lezzetli-hatlar/denizli-tandir-kebabi-2565018> adresinden 13 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Institut National de L’origine et de La Qualité- (INAO ). Köken Adlandırmaları ve Kalite Ulusal Enstitüsü <https://www.inao.gouv.fr> adresinden 26 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

Kahramanmaraş Belediyesi. (2012). Maraş Tarhanası <https://kahramanmaras.bel.tr/maras-tarhanasi> adresinden 15 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Karaman Haber. (2020) <https://www.karamanhaber.com/fidan-sut-urunleri-divle-obruk-peyniri-siparis/13074/> adresinden 14 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Kültür Portalı. (2013). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/van-otlu-peynir> adresinden 25 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Kültür Portalı. (2017). Malkara Eski Kaşar Peyniri. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/malkara-eski-kasar-peyniri> adresinden 14 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Kültür Portalı. (2017). Puçuko <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/artvin/neyenir/pucuko> adresinden 6 Ağustos 2021 tarihinde alınmıştır.

Kültür Portalı. (2021). Şevketi Bostan Yemeği, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/izmir/neyenir/kuzu-etl-sevket--bostan> adresinden 13 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Kültür Portalı. Kars Kaşarı. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/karskasari> adresinden 14 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Kültür Portalı. Van Otlı Peyniri. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/van-otlu-peynr> adresinden 25 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü (ARAGEM). Yaşayan İnsan Hazinesi Ödül Töreni (2010). <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12137/yasayan-insan-hazinesi-odul-toreni.html> adresinden 11 Şubat 2023 tarihinde alınmıştır.

Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü (ARAGEM). Yaşayan İnsan Hazinesi Ulusal Envanteri. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12929/yasayan-insan-hazinesi-ulusal-envanteri.html> adresinden 11 Şubat 2023 tarihinde alınmıştır.

Kültür Portalı, (2021). Çakallı Menemeni. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/samsun/neyenir/cakalli-menemeni> adresinden 13 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Manisa Mesir Macunu Festivali. (2022). <https://www.manisaturizmderneği.com/> adresinden 4 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

Maraş Tarhanası AB Başvuru Süreci. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> adresinden 20 Aralık 2021 tarihinde alınmıştır.

Milliyet. Ezo Gelin orbası. (2020). <https://www.milliyet.com.tr/yemek/tarif/ezo-gelin-corbasinin-adi-artik-oguzeli-ile-anilacak-6312379> adresinden 13 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Sınai Mülkiyet Kanunu. 6769 Sayılı SMK. <https://www.turkpatent.gov.tr/mevzuat> adresinden 25 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

Sivas Valiliği (2003). Kangal Koyunu, <http://www.sivas.gov.tr/kangal-akkaraman-koyunu#gallery-26> adresinden 12 Eylül 2021 tarihinde alınmıştır.

Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması (TRIPs). [https://www.wto.org/english/docs\\_e/legal\\_e/27-trips.pdf](https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips.pdf) adresinden 05 Ağustos 2021 tarihinde alınmıştır.

Tokat Valiliği. (2020). Tokat Yazmaları, <http://www.tokat.gov.tr/tokat-yazmalari> adresinden 14 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Türk Dil Kurumu Sözlükleri, Güncel Türkçe Sözlük, <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 21 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.

Türk Dil Kurumu Sözlükleri, Güncel Türkçe Sözlük, *Kepenek*. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 26 Mart 2023 tarihinde alınmıştır.

TÜRKPATENT. (2016). Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adı Mevzuatı. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/laws/informationDetail?id=104> adresinden 14 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

TÜRKPATENT. Serbest Ticaret Anlaşması (STA). (2010). şili Cumhuriyeti- Türkiye. <https://www.ticaret.gov.tr/dis-iliskiler/serbest-ticaret-anlasmalari/yururlukte-bulunan-stalar/sili> adresinden 25 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

TÜRKPATENT. Serbest Ticaret Anlaşması (STA). (2013). Güney Kore- Türkiye <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/anla%C5%9Fmalarla-korunan-co%C4%9Frafii%C5%9Faretler> adresinden 25 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

TÜRKPATENT. Coğrafi İşaretler Portalı, Coğrafi İşaret Tescil Sahipleri. (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/RegistrationOwners> adresinden 26 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

TÜRKPATENT. Coğrafi İşaretler Portalı, Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı. (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/ProductGroup> adresinden 26 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

TÜRKPATENT. Coğrafi İşaretler Portalı, Tescil Türleri (2023). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/Type> adresinden 22 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

TÜRKPATENT. 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname, <https://www.mevzuat.gov.tr/File/GeneratePdf?mevzuatNo=555&mevzuatTur=KH&mevzuatTertip=5> adresinden 20 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

TÜRKPATENT. Coğrafi İşaretler Portalı, Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Resmî Amblemleri. <https://www.turkpatent.gov.tr/cografii-isaret-ve-geleneksel-urun-adi-amblem> adresinden 13 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

TÜRKPATENT. Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr> adresinden 25 Mayıs 2023 tarihinde alınmıştır.

UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, <https://www.unesco.org.tr/pages/184/19> adresinden 20 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.

UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. [www.unesco.org.tr](http://www.unesco.org.tr) adresinden 20 Ocak 2023 tarihinde alınmıştır.

Vakfikebir Belediyesi, (2018). Vakfikebir Ekmeği, [https://www.vakfikebir.bel.tr/Vakfikebir\\_Vakfikebir-Ekmeği.html](https://www.vakfikebir.bel.tr/Vakfikebir_Vakfikebir-Ekmeği.html) adresinden 14 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

WIPO. World Intellectual Property Organization; What is a geographical indication? [https://www.wipo.int/geo\\_indications/en/](https://www.wipo.int/geo_indications/en/) adresinden 5 Ağustos 2021 tarihinde alınmıştır.

Wikipedia. Pisco. [https://tr.wikipedia.org/wiki/Pisco\\_\(i%C3%A7ki\)#/media/Dosya:Pisco\\_peru.jpg](https://tr.wikipedia.org/wiki/Pisco_(i%C3%A7ki)#/media/Dosya:Pisco_peru.jpg) adresinden 14 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Yaşam İçin Gıda. (2018). Prof. Dr. Tekelioğlu: Asıl Mesele Coğrafi İşaret Yönetişimi ve Denetimi, <https://www.yasamingida.com/gida/prof-dr-tekelioglu-asil-mesele-cografisiaret-yonetisimi-ve-denetimi/> adresinden 15 Ekim 2021 tarihinde alınmıştır.

Yaşayan İnsan Hazinesi Sıtkı Usta. (2008). [www.sitki.com.tr](http://www.sitki.com.tr) adresinden 18 şubat 2023 tarihinde alınmıştır.

## EKLER

### EK-1: TÜRKİYE’DE TESCİL ALMIŞ ÜRÜNLER LİSTESİ

Türkiye’de TÜRK PATENT tarafından Cİ tescili olarak korunan tescilli ürünler listesi şehir adlarının alfabetik sıralaması temel alınarak oluşturulmuştur.

Tescilli Ürünler	Tescil Yılı	Tescil Türü	İl
Adana Analı Kızılı	2020	Mahreç İşareti	Adana
Ceyhan Zeytinyağı	2022	Mahreç İşareti	Adana
Pozantı Çileği	2023	Menşe Adı	Adana
Tufanbeyli Kuru Fasulyesi	2023	Mahreç İşareti	Adana
Adana Aşlama	2020	Mahreç İşareti	Adana
Adana Bici Bici	2020	Mahreç İşareti	Adana
Adana Halka Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Adana
Adana Karakuş Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Adana
Adana Karpuzu	2020	Mahreç İşareti	Adana
Adana Kebabı	2005	Mahreç İşareti	Adana
Adana Kol Böreği	2020	Mahreç İşareti	Adana
Adana Taş Kadayıfı	2021	Mahreç İşareti	Adana
Adana Şalgamı	2020	Mahreç İşareti	Adana
Adana Şırdan	2020	Mahreç İşareti	Adana
Adana İçli Köfte	2020	Mahreç İşareti	Adana
Kozan Portakalı	2020	Menşe Adı	Adana
Kuytucak Narı	2021	Menşe Adı	Adana
Tapan Bıçağı	2020	Mahreç İşareti	Adana
Çukurova Pamuğu	2020	Menşe Adı	Adana

Adıyaman Besni Üzümü	2018	Menşe Adı	Adıyaman
Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte	2018	Mahreç İşareti	Adıyaman
Adıyaman Tut Dutu	2020	Mahreç İşareti	Adıyaman
Kahta Bademi	2021	Menşe Adı	Adıyaman
Kahta Bademli İrmik Helvası	2021	Mahreç İşareti	Adıyaman
Kahta Bulgur Pilavı	2021	Mahreç İşareti	Adıyaman
Kahta Narı	2021	Menşe Adı	Adıyaman
Sincik El Dokuma Halısı	2020	Mahreç İşareti	Adıyaman
Çelikhan Tütünü	2005	Menşe Adı	Adıyaman
Afyon Ağzıaçığı	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyon Keçesi	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyonkarahisar Ak Pide/ Afyonkarahisar Tırnak Pidesi	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyonkarahisar Mercimekli Pilav/ Afyon Mercimekli Pilav	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyonkarahisar Hurma Baklavası/ Afyon Hurma Baklavası	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyonkarahisar Övmesi/ Afyon Övmesi	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Bolvadin Fırın Eti	2023	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Bolvadin Mantısı	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Dinar Taptama Köfte/ Dinar Taplama Köfte	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar

Sandıklı Alacaşı	2023	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Sandıklı Haşhaş Ezmesi	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Sandıklı Kürek Helvası	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Sandıklı Leblebisi	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Sandıklı Saç Eti	2022	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Şuhut Patatesi	2022	Menşe Adı	Afyonkarahisar
Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	2019	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyon Kaymağı	2009	Menşe Adı	Afyonkarahisar
Afyon Lokumu	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyon Mermeri	2009	Menşe Adı	Afyonkarahisar
Afyon Pastırması	2005	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyon Sucuğu	2005	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	2018	Menşe Adı	Afyonkarahisar
Afyon Bükmesi	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyon Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu	2021	Menşe Adı	Afyonkarahisar
Afyon Patlıcan Böreği	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyon Velense Hamur Aşı / Afyonkarahisar Velense Hamur Aşı	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyon İlibada Sarması/ Afyon İlibada Dolması/ Afyonkarahisar İlibada Sarması/ Afyonkarahisar İlibada Dolması	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar



Afyonkarahisar Çullama Köfte	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Afyonkarahisar Göce Köftesi/ Afyon Göce Köftesi	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Bayat Türkmen Kilimi	2001	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Dazkırı Halısı	2020	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Emirdağ Dolgulu Köftesi	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Emirdağ Güveci	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Emirdağ Kilimi	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Emirdağ Koyun Yoğurdu	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Emirdağ Yumurtalı Pidesi	2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Pazırık El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Sultandağı Gilli Kirazı	2021	Menşe Adı	Afyonkarahisar
Sultandağı Kirazı	2021	Menşe Adı	Afyonkarahisar
Süper İnce Kilim	1997	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Türkmen El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Çay İlçesi Vişnesi	2007	Menşe Adı	Afyonkarahisar
Şuhut Keşkeği	2018	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Doğubayazıt Abdigör Köftesi	2017	Mahreç İşareti	Ağrı
Ağrı Geven Balı	2022	Menşe Adı	Ağrı
Ağrı Haşıl Yemeği	2022	Mahreç İşareti	Ağrı
Ağrı Yaprak Döneri	2022	Mahreç İşareti	Ağrı
Aksaray Kabak Çekirdeği	2021	Menşe Adı	Aksaray
Aksaray Tulum Kebabı	2019	Mahreç İşareti	Aksaray
Aksaray Köpük Helva	2021	Mahreç İşareti	Aksaray
Aksaray Tahinlisi	2021	Mahreç İşareti	Aksaray

Aksaray Şerbetli Pidesi	2021	Mahreç İşareti	Aksaray
Aksaray İncelek Tatlısı	2019	Mahreç İşareti	Aksaray
Eşmekaya Yoğurdu	2021	Menşe Adı	Aksaray
Gelveri Ekmeği	2022	Mahreç İşareti	Aksaray
Aksaray Un Kurabiyesi/ Akhisar Asker Kurabiyesi	2022	Mahreç İşareti	Aksaray
Aksaray Şeker Böreği	2022	Mahreç İşareti	Aksaray
Taşpınar El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Aksaray
Amasya Baklalı Dolması	2021	Mahreç İşareti	Amasya
Amasya Beji Mermeri	2018	Menşe Adı	Amasya
Amasya Misket Elması	2019	Menşe Adı	Amasya
Amasya Çiçek Bamyası	2018	Menşe Adı	Amasya
Amasya Çöreği	2021	Mahreç İşareti	Amasya
Suluova Soğanı	2022	Mahreç İşareti	Amasya
Amasya Ayva Gallesi	2022	Mahreç İşareti	Amasya
Amasya Cevizli Ballı Baklavası	2022	Mahreç İşareti	Amasya
Amasya Keşkeği	2022	Mahreç İşareti	Amasya
Amasya Kirazı	2022	Mahreç İşareti	Amasya
Amasya Patlıcan Pehli	2022	Mahreç İşareti	Amasya
Amasya Semaveri	2022	Mahreç İşareti	Amasya
Amasya Sıkma Tarhanası	2022	Mahreç İşareti	Amasya
Amasya Yağlısı	2022	Mahreç İşareti	Amasya
Burmali Amasya Çöreği	2022	Mahreç İşareti	Amasya
Merzifon Keşkeği	2014	Mahreç İşareti	Amasya
Akyurt Tandır Böreği	2021	Mahreç İşareti	Ankara
Ankara Döneri	2017	Mahreç İşareti	Ankara

Ankara Erkeç Pastırması	2019	Menşe Adı	Ankara
Ayaş Dutu	2021	Menşe Adı	Ankara
Ankara Simidi	2017	Mahreç İşareti	Ankara
Ankara Tava	2017	Mahreç İşareti	Ankara
Ankara Tiftiği	2021	Menşe Adı	Ankara
Beypazarı Kuruşu	2013	Mahreç İşareti	Ankara
Gölbashi Sevgi Çiçeği	2019	Menşe Adı	Ankara
Kalecik Ekmeği	2021	Mahreç İşareti	Ankara
Kalecik Karası Üzümlü	2007	Mahreç İşareti	Ankara
Kalecik Çöreği	2020	Mahreç İşareti	Ankara
Kazan Kavunu	2021	Menşe Adı	Ankara
Kızılcahamam Bazlaması	2018	Mahreç İşareti	Ankara
Mamak Kutludüğün Ekmeği Ekşi Maya Ekmeği	2021	Mahreç İşareti	Ankara
Mamak Ravak Yoğurdu	2021	Mahreç İşareti	Ankara
Akyurt Soğuk Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Ankara
Akyurt Toyga Aşı/ Akyurt Toyga Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Ankara
Akyurt Tutmaç Aşı/ Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Ankara
Ankara Seymen Kıyafeti/ Ankara Seğmen Kıyafeti	2022	Mahreç İşareti	Ankara
Ayaş Domatesi	2022	Menşe Adı	Ankara
Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk	2022	Mahreç İşareti	Ankara
Beypazarı Dolması/ Beypazarı Yaprak Sarması	2022	Mahreç İşareti	Ankara
Beypazarı Havuç Lokumu	2022	Mahreç İşareti	Ankara

Beypazarı Höşmerim Tatlısı	2022	Mahreç İşareti	Ankara
Kazan Kavurması	2022	Mahreç İşareti	Ankara
Çubuk Homaçası	2022	Mahreç İşareti	Ankara
Çubuk Vişnesi	2022	Menşe Adı	Ankara
Nallıhan Örtmesi	2018	Mahreç İşareti	Ankara
Nallıhan İğne Oyası	2018	Mahreç İşareti	Ankara
Polatlı Soğanı	2021	Mahreç İşareti	Ankara
Çamlıdere Höşmerim Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Ankara
Çubuk Agat Taşı	2017	Menşe Adı	Ankara
Çubuk Turşusu	2008	Mahreç İşareti	Ankara
Alanya Avokadosu	2018	Menşe Adı	Antalya
Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba	2019	Mahreç İşareti	Antalya
Alanya Yenidünyası	2018	Menşe Adı	Antalya
Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli	2021	Mahreç İşareti	Antalya
Antalya Piyazı	2017	Mahreç İşareti	Antalya
Antalya Tavşan Yüreği Zeytini	2018	Menşe Adı	Antalya
Antalya Turunç Kabuğu Reçeli	2021	Mahreç İşareti	Antalya
Antalya Kabak Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Antalya
Antalya Serpme Böreği	2021	Mahreç İşareti	Antalya
Döşemealtı El Halısı	2021	Mahreç İşareti	Antalya
Antalya Paça Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Antalya
Alanya Muzu	2022	Menşe Adı	Antalya

Antalya Paça Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Antalya
Finike Portakalı	2008	Menşe Adı	Antalya
Korkuteli Karyağdı Armudu	2018	Menşe Adı	Antalya
Manavgat Altın Susamı	2021	Menşe Adı	Antalya
Ardahan Çiçek Balı	2017	Menşe Adı	Ardahan
Damal Bebeği	2003	Mahreç İşareti	Ardahan
Posof Elması / Badele Elması	2019	Menşe Adı	Ardahan
Posof Fasulyesi	2020	Menşe Adı	Ardahan
Ardahan Kaz Eti	2022	Mahreç İşareti	Ardahan
Hatila Balı	2021	Menşe Adı	Artvin
Hopa Hamsili Ekmeği	2021	Mahreç İşareti	Artvin
Hopa Laz Böreği	2019	Mahreç İşareti	Artvin
Puçuko	2017	Mahreç İşareti	Artvin
Şavşat Ketesi	2021	Mahreç İşareti	Artvin
Arhavi Kestane Balı	2022	Menşe Adı	Artvin
Borçka Demir Helvası	2022	Mahreç İşareti	Artvin
Aydın Yuvarlaması	2022	Mahreç İşareti	Aydın
Söke Pidesi	2022	Mahreç İşareti	Aydın
Aydın Kestanesi	2013	Menşe Adı	Aydın
Aydın Yamalak Sarısı Zeytini	2021	Menşe Adı	Aydın
Aydın İnciri	2007	Menşe Adı	Aydın
Aydın Memecik Zeytinyağı	2020	Menşe Adı	Aydın
Aydın Kabak Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Aydın
Aydın Memecik Zeytini	2021	Menşe Adı	Aydın

Aydın Çam Fıstığı	2021	Menşe Adı	Aydın
Bozdoğan Cevizli Sucuğu	2020	Mahreç İşareti	Aydın
Dalama Tandırı	2017	Mahreç İşareti	Aydın
Dedebağ Keşkeği / Karacasu Keşkeği	2021	Mahreç İşareti	Aydın
Dikmen Çiçek Balı / Dikmen Kekik Balı	2020	Menşe Adı	Aydın
Germencik Ekşili Tavuk	2020	Mahreç İşareti	Aydın
Karacasu Pidesi	2020	Mahreç İşareti	Aydın
Karacasu Çömleği	2020	Mahreç İşareti	Aydın
Nazilli Kar Helvası	2018	Mahreç İşareti	Aydın
Nazilli Pidesi	2020	Mahreç İşareti	Aydın
Ortaklar Çöp Şiş	2020	Mahreç İşareti	Aydın
Sultanhisar Çileği	2020	Mahreç İşareti	Aydın
Söke Körüklü Çizmesi	2018	Mahreç İşareti	Aydın
Söke Tatlı Maya Ekmeği	2021	Mahreç İşareti	Aydın
Çine Köftesi	2018	Mahreç İşareti	Aydın
İncirliova Deve Sucuğu	2021	Mahreç İşareti	Aydın
Ayvalık Zeytinyağı	2007	Menşe Adı	Balıkesir
Balıkesir Höşmerim Tatlısı	2015	Mahreç İşareti	Balıkesir
Balıkesir Kuzu Eti	2018	Menşe Adı	Balıkesir
Burhaniye Zeytinyağı	2020	Menşe Adı	Balıkesir
Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini	2015	Menşe Adı	Balıkesir
Edremit Zeytinyağı	2017	Menşe Adı	Balıkesir
Gönen İğne oyası	2014	Mahreç İşareti	Balıkesir
Kapıdağ Mor Soğanı	2018	Menşe Adı	Balıkesir
Manyas Kelle Peyniri	2020	Mahreç İşareti	Balıkesir

Marmara Adası Mermeri / Marmara Mermeri / Marmara Beyazı	2018	Mahreç İşareti	Balıkesir
Susurluk Ayranı	2017	Mahreç İşareti	Balıkesir
Susurluk Tostu	2017	Mahreç İşareti	Balıkesir
Yağcıbedir El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Balıkesir
Yağlılar Basma Helvası	2023	Mahreç İşareti	Balıkesir
İvrindi Kelle peyniri	2022	Mahreç İşareti	Balıkesir
Avşa Ada Karası Üzümü	2023	Menşe Adı	Balıkesir
Ayvalık Lor Tatlısı	2022	Mahreç İşareti	Balıkesir
Ayvalık Sakızlı Kurabiye	2023	Mahreç İşareti	Balıkesir
Balıkesir Kaymaklısı	2022	Mahreç İşareti	Balıkesir
Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği	2022	Mahreç İşareti	Balıkesir
Bartın Gözlemesi	2022	Mahreç İşareti	Bartın
Bartın Yumurtalı Ispıt Yemeği	2022	Mahreç İşareti	Bartın
Bartın Çöven Ekmeği	2022	Mahreç İşareti	Bartın
Bartın İşi Tel Sarma	2022	Mahreç İşareti	Bartın
Bartın Ağda Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Bartın
Bartın Beyaz Baklavası	2020	Mahreç İşareti	Bartın
Bartın Kabak Burması Tatlısı / Bartın Kabak Burması	2020	Mahreç İşareti	Bartın
Bartın İncir Doldurması Tatlısı / Bartın İncir Dondurması	2020	Mahreç İşareti	Bartın
Bartın Pirinçli Mantısı	2020	Mahreç İşareti	Bartın
Bartın Tatlı Böreği	2020	Mahreç İşareti	Bartın

Bartın İşi Tel Kıırma	2010	Mahreç İşareti	Bartın
Kuruçaşile Taş Sac	2021	Menşe Adı	Bartın
Batman çam B6reği	2017	Mahreç İşareti	Batman
Sason Çileği	2021	Menşe Adı	Batman
Bayburt Eıramı	2019	Mahreç İşareti	Bayburt
Bayburt Kavut Çorbası	2020	Mahreç İşareti	Bayburt
Bayburt Ketesi	2020	Mahreç İşareti	Bayburt
Bayburt Lor Dolması	2017	Mahreç İşareti	Bayburt
Bayburt Tatlı Çorba	2018	Mahreç İşareti	Bayburt
Bayburt Taşı	2019	Menşe Adı	Bayburt
Bayburt Balı	2020	Mahreç İşareti	Bayburt
Bayburt Yalancı Dolma	2021	Mahreç İşareti	Bayburt
Aydıntepe şeker Fasulyesi	2021	Menşe Adı	Bayburt
Bayburt Kara Pancar Yemeği	2021	Mahreç İşareti	Bayburt
Bayburt Kavut Çorbası	2020	Mahreç İşareti	Bayburt
Bayburt Süt B6reği	2021	Mahreç İşareti	Bayburt
Bilecik Pazaryeri Helvası	2017	Mahreç İşareti	Bilecik
Bilecik şerbetçiotu	2020	Mahreç İşareti	Bilecik
Bozüyük Mercimekli Mantısı	2020	Mahreç İşareti	Bilecik
Osmaneli Ayva Lokumu	2021	Mahreç İşareti	Bilecik
Osmaneli Karpuzu	2022	Mahreç İşareti	Bilecik
Çukur6ren Biberi	2020	Menşe Adı	Bilecik
Bing6l Çobantaşı Kavurması	2017	Mahreç İşareti	Bing6l
Sivan Dut Pekmezi	2021	Mahreç İşareti	Bing6l
Bing6l Balı	2022	Menşe Adı	Bing6l



Yedisu Horoz Kuru Fasulyesi	2021	Menşe Adı	Bingöl
Adilcevaz Bastonu	2019	Mahreç İşareti	Bitlis
Ahlat Bastonu	2017	Mahreç İşareti	Bitlis
Bitlis Büryan Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Bitlis
Bolu Kabaklı Gözlemesi	2020	Mahreç İşareti	Bolu
Bolu Çivril Fasulyesi	2020	Menşe Adı	Bolu
Bolu Dağ Fındığı	2020	Menşe Adı	Bolu
Bolu Fındık Şekeri	2020	Mahreç İşareti	Bolu
Bolu Kanlıca Mantarı	2021	Mahreç İşareti	Bolu
Bolu Manda Kaymağı	2020	Mahreç İşareti	Bolu
Bolu Keşi	2020	Mahreç İşareti	Bolu
Bolu Kıbrısık Pirinci	2020	Menşe Adı	Bolu
Bolu Kızılıcak Tarhanası	2017	Mahreç İşareti	Bolu
Bolu Göynük Uğut Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Bolu
Bolu Patatesli Ekmeği	2020	Mahreç İşareti	Bolu
Gerede Keşi	2021	Mahreç İşareti	Bolu
Bolu Sarı Patatesi	2020	Menşe Adı	Bolu
Gerede Şakşak Helvası	2020	Mahreç İşareti	Bolu
Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Bolu
Göynük Tokalı Örtme	2017	Mahreç İşareti	Bolu
Mudurnu Basma Helva	2020	Mahreç İşareti	Bolu
Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi	2021	Mahreç İşareti	Bolu
Mudurnu Kaşık Sapı	2021	Mahreç İşareti	Bolu
Bolu Kara Kabağı	2021	Mahreç İşareti	Bolu

Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Bolu
Göynük Bombay Fasulye	2018	Menşe Adı	Bolu
Mengen Höşmerimi	2022	Mahreç İşareti	Bolu
Mengen Kaldırık Dolması	2022	Mahreç İşareti	Bolu
Mengen Kedibatmaz	2022	Mahreç İşareti	Bolu
Bucak Salebi	2021	Mahreç İşareti	Burdur
Burdur Ceviz Ezmesi	2009	Mahreç İşareti	Burdur
Burdur Şiş Köftesi	2012	Mahreç İşareti	Burdur
Dirmil Sipsisi	2020	Mahreç İşareti	Burdur
Karamanlı Cevizi	2020	Menşe Adı	Burdur
Karamanlı Kişnişi	2020	Menşe Adı	Burdur
Karamanlı Rezenesi	2021	Menşe Adı	Burdur
Göhlisar Kavurması	2023	Mahreç İşareti	Burdur
Burdur Kabak Helvası	2022	Mahreç İşareti	Burdur
Melli İnciri	2018	Menşe Adı	Burdur
Tefenni Rezenesi	2021	Menşe Adı	Burdur
Bursa Bıçağı	2018	Mahreç İşareti	Bursa
Bursa Kestane Şekeri	2021	Mahreç İşareti	Bursa
Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı / Siyah Bursa İnciri	2018	Menşe Adı	Bursa
Bursa Üzüm Şırası	2021	Mahreç İşareti	Bursa
Bursa Süt Helvası	2021	Mahreç İşareti	Bursa
Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği	2019	Mahreç İşareti	Bursa
Yenişehir Biberi	2022	Mahreç İşareti	Bursa
Bursa Döner Kebabı	2022	Mahreç İşareti	Bursa

Bursa Santa Maria Armudu	2022	Menşe Adı	Bursa
Bursa Şeftalisi	2019	Menşe Adı	Bursa
Gemlik Atı	2002	Menşe Adı	Bursa
Gemlik Zeytini	2005	Menşe Adı	Bursa
Gürsu Deveci Armudu	2019	Menşe Adı	Bursa
Hasanağa Enginarı	2020	Menşe Adı	Bursa
Karacabey Soğanı	2017	Menşe Adı	Bursa
Kemalpaşa Tatlısı/ Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı/ Mustafakemalpaşa Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Bursa
Müşküle İğne oyası	2021	Mahreç İşareti	Bursa
Orhangazi Gedelek Turşusu	2017	Mahreç İşareti	Bursa
İnegöl Köfte	2006	Mahreç İşareti	Bursa
Bursa Cantık	2021	Mahreç İşareti	Bursa
Bursa Tahinli Pide	2021	Mahreç İşareti	Bursa
Bursa Cevizli Lokum	2021	Mahreç İşareti	Bursa
İzник Müşküle Üzüümü	2021	Menşe Adı	Bursa
İzник Çinisi	2009	Menşe Adı	Bursa
Bayramiç Beyazı	2012	Menşe Adı	Çanakkale
Bayramiç Elması	2016	Menşe Adı	Çanakkale
Bayramiç Tahin Helvası	2021	Mahreç İşareti	Çanakkale
Bayramiç Zeytinyağı	2022	Menşe Adı	Çanakkale
Biga Peynir Tatlısı	2023	Mahreç İşareti	Çanakkale
Lapseki Şeftalisi	2022	Menşe Adı	Çanakkale
Bozcaada Çavuş Üzüümü	2020	Menşe Adı	Çanakkale
Ezine Peyniri	2007	Menşe Adı	Çanakkale

Gemlik Zeytinyağı	2021	Menşe Adı	Çanakkale
Yenice Kırmızı Biberi	2021	Menşe Adı	Çanakkale
Çanakkale El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Çanakkale
Çankırı Höşmerim Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Çankırı
Eldivan Yağlı Çöreği	2021	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Küpecik Peyniri	2021	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Sarımsaklı Et	2019	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Tutmaç Çorbası	2021	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası	2020	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Yumurta Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Ehlibilir	2022	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Hameyli Tatlısı	2022	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Kesme Kadayıfı	2023	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Kıymalı/ Çankırı Kapalı Pidesi	2022	Mahreç İşareti	Çankırı
Çankırı Yazma Çöreği	2023	Mahreç İşareti	Çankırı
Çerkeş Kurabiyesi	2022	Mahreç İşareti	Çankırı
Şabanözü Cızzlaması	2022	Mahreç İşareti	Çankırı
Oğuzlar Cevizi	2020	Menşe Adı	Çorum
Çorum Leblebisi	2002	Mahreç İşareti	Çorum
İskilip Dolması	2010	Mahreç İşareti	Çorum
İskilip Ramazan Keşkeği	2021	Mahreç İşareti	Çorum
Alaca Mor Soğanı/ alaca Moru	2022	Mahreç İşareti	Çorum

İskilip Turşusu	2010	Mahreç İşareti	Çorum
Babadağ Kekik Balı	2020	Menşe Adı	Denizli
Buldan Bezi	2016	Mahreç İşareti	Denizli
Buldan Kestanesi	2020	Menşe Adı	Denizli
Denizli Kekliği	2021	Menşe Adı	Denizli
Denizli Leblebisi	2010	Mahreç İşareti	Denizli
Denizli Traverteni	2011	Menşe Adı	Denizli
Denizli Çalkarası Üzümlü / Denizli Çalkarası	2020	Menşe Adı	Denizli
Honaz Kirazı	2021	Menşe Adı	Denizli
Kale Biberi	2010	Menşe Adı	Denizli
Tavas Baklavası	2018	Mahreç İşareti	Denizli
Çameli Elmalı Bezi	2020	Mahreç İşareti	Denizli
Çameli Fasulyesi	2018	Menşe Adı	Denizli
Çameli Kilimi	2020	Mahreç İşareti	Denizli
İsabey Çekirdeksiz Üzümlü	2006	Menşe Adı	Denizli
Diyarbakır Boğazkere Üzümlü	2021	Menşe Adı	Diyarbakır
Diyarbakır Burma Kadayıfı	2017	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Armut Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Dalak Dolması	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Erikli Yaz Türlüsü	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Kabak Meftunesi	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır

Diyarbakır Karpuzu	2009	Menşe Adı	Diyarbakır
Diyarbakır Kenger Boranisi	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Kuru Dolması	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Lebenisi	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Mastava Aşı Yemeği	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Meyir Çorbası	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Simindirik Çorbası	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Tavuk Eşkenesi	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Tirit Yemeği	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Örgü Peyniri	2013	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır İncez Hoşafı	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Üsküre Kebabı / Diyarbakır Tas Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır İçli Köftesi	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Şehriyesi	2021	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Ayvalı Kavurma	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Ayvalı Köfte	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Cimili Tatlısı	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Ciğer Kebabı	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Et Eşkenesi Yemeği	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Duvaklı Pilavı	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Ekşili Dolması	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Gebol Yemeği	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır

Diyarbakır Gendüme Aşı	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Habensk Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Hedik Yemeği	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Hırçıklı Meftunesi	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Kemikli Kebabı	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Kengerli Bulgur Pilavı	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Kibe Mumbar	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Kulak Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Nardan aşısı	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Patlıcan Meftunesi	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Patlıcanlı Kazan Kebabı	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Pencegoşt Pilavı	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Perdeli Ciğer kebabı	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Diyarbakır Şırdanlı Bastırma	2022	Mahreç İşareti	Diyarbakır
Karacadağ Pirinci	2018	Menşe Adı	Diyarbakır
Çermik Biberi	2021	Menşe Adı	Diyarbakır
Akçakoca Mancarlı Pidesi	2017	Mahreç İşareti	Düzce
Akçakoca Melengüceği Tatlısı	2017	Mahreç İşareti	Düzce

Akçakoca Sarı Fındığı	2019	Menşe Adı	Düzce
Düzce Acıkası	2017	Mahreç İşareti	Düzce
Düzce Kestane Balı	2021	Menşe Adı	Düzce
Düzce Kestane Kabağı	2020	Menşe Adı	Düzce
Düzce Köftesi	2017	Mahreç İşareti	Düzce
Düzce Şeker Kamışı Pekmezi	2021	Mahreç İşareti	Düzce
Düzce Fındıklı Tahin Helvası	2022	Mahreç İşareti	Düzce
Düzce Kestanesi	2022	Menşe Adı	Düzce
Akçakoca Kaplandede Kestanesi	2022	Mahreç İşareti	Düzce
Düzce Şırası	2020	Mahreç İşareti	Düzce
Konuralp Pirinci	2019	Menşe Adı	Düzce
Yufkalı Konuralp Pilavı	2021	Mahreç İşareti	Düzce
Deva-i Misk Helvası	2021	Mahreç İşareti	Edirne
Edirne Badem Ezmesi	2021	Mahreç İşareti	Edirne
Edirne Beyaz Sabunu	2007	Mahreç İşareti	Edirne
Edirne Mis Meyve Sabunu	2019	Mahreç İşareti	Edirne
Edirne Tava Ciğeri	2010	Mahreç İşareti	Edirne
Keşan Satır Et	2012	Mahreç İşareti	Edirne
Keşan Siğilli Bamyası	2020	Menşe Adı	Edirne
Meriç Kara Kavunu	2021	Menşe Adı	Edirne
Edirne Ciğer Sarma	2022	Mahreç İşareti	Edirne
Meriç Yer Fıstığı	2022	Menşe Adı	Edirne
İpsala Pirinci	2016	Menşe Adı	Edirne
Ağın Leblebisi	2017	Menşe Adı	Elazığ



Elazığ Boğazkere Üzümü	2019	Menşe Adı	Elazığ
Elazığ Menceki Buğdayı	2021	Menşe Adı	Elazığ
Elazığ Orciği	2018	Menşe Adı	Elazığ
Elazığ Öküzgözü Üzümü	2009	Menşe Adı	Elazığ
Elazığ Geven Balı	2022	Menşe Adı	Elazığ
Elazığ Vişnesi	2022	Mahreç İşareti	Elazığ
Elazığ Çedene Kahvesi	2022	Mahreç İşareti	Elazığ
Cimin Üzümü	2002	Menşe Adı	Erzincan
Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı	2002	Mahreç İşareti	Erzincan
Erzincan Kesme Kadayıfı	2021	Mahreç İşareti	Erzincan
Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı	2022	Mahreç İşareti	Erzincan
Erzincan Üzümlü Sarucu	2022	Mahreç İşareti	Erzincan
Erzincan Tulum Peyniri	2001	Menşe Adı	Erzincan
Kemah Doğal Kaynak Tuzu	2021	Menşe Adı	Erzincan
Kemaliye Dutu / Eğin Dutu	2021	Menşe Adı	Erzincan
Refahiye Balı	2019	Menşe Adı	Erzincan
Erzurum Pekmezli Baklavası	2021	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Civil Peyniri	2009	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı	2018	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Kadayıf Dolması	2012	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)	2012	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli	2021	Mahreç İşareti	Erzurum

Erzurum Peynir Helvası	2021	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Ayran Aşı Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Ayva Yahnisi/ Erzurum Ayva Kalyesi	2023	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Aşotu	2022	Menşe Adı	Erzurum
Erzurum Dut Çullaması	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Ekşili Dolma	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Eriştesi	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Et Kavurması	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Gliko	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Hasıta/ Erzurum Hasuta	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Hurma Tatlısı	2023	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Kara Fatma Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Kavut Haşılı	2023	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Kaz Lokması	2023	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Kesme Aşı Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Ketesi	2023	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Kıtılama Şekeri	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Pastırması	2023	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Pekmezli Kadayıfı	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Sucuğu	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Tel Helvası	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Tereyağı	2022	Mahreç İşareti	Erzurum

Erzurum Yumurta pilavı	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Çadır Salamurası	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Çeç Pancarı	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Çiriş Yemeği	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Şalgam Dolması	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Hasankale Lavaşı	2022	Mahreç İşareti	Erzurum
Erzurum Su Böreği	2020	Mahreç İşareti	Erzurum
Hınıs Fasulyesi	2016	Menşe Adı	Erzurum
Karnavas Dut Pekmezi	2009	Menşe Adı	Erzurum
Narman Şeker Fasulyesi	2020	Menşe Adı	Erzurum
Oltu Cağ Kebabı	2010	Mahreç İşareti	Erzurum
Oltu Taşı	2015	Mahreç İşareti	Erzurum
İspir Kaymağı	2019	Menşe Adı	Erzurum
İspir Kuru Fasulyesi	2011	Menşe Adı	Erzurum
Eskişehir Lüle Taşı	1999	Menşe Adı	Eskişehir
Eskişehir Met Helvası	2017	Mahreç İşareti	Eskişehir
Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)	2012	Mahreç İşareti	Eskişehir
Sivrihisar Cebesi	2020	Mahreç İşareti	Eskişehir
Sivrihisar Dövme Sucuğu	2020	Mahreç İşareti	Eskişehir
Sivrihisar Höşmerim Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Eskişehir
Sivrihisar Muska Baklavası	2018	Mahreç İşareti	Eskişehir
Sivrihisar İncili Küpe	2020	Mahreç İşareti	Eskişehir
Sorkun Çömleği	2021	Mahreç İşareti	Eskişehir
Sivrihisar Arabaşı	2022	Mahreç İşareti	Eskişehir
Sivrihisar Kelem dolması	2022	Mahreç İşareti	Eskişehir

Sivrihisar Kilimi	2022	Mahreç İşareti	Eskişehir
Sivrihisar Sarkası	2022	Mahreç İşareti	Eskişehir
Eskişehir Simidi	2022	Mahreç İşareti	Eskişehir
Antep Baklavası	2008	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Allı Yeşilli Dolma / Antep Nakışlı Dolma / Antep Yaz Dolması	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Beyranı	2017	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru	2017	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Fıstığı	2000	Menşe Adı	Gaziantep
Antep Firiği	2017	Menşe Adı	Gaziantep
Antep Dolmalık Biber Kurusu / Gaziantep Dolmalık Biber Kurusu	2021	Menşe Adı	Gaziantep
Antep Fıstık Ezmesi (Antepfıstığı Ezmesi / Gaziantep Fıstık Ezmesi)	2017	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi	2020	Menşe Adı	Gaziantep
Antep Katmeri	2017	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)	2018	Menşe Adı	Gaziantep
Antep Kurabiyesi	2019	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Kutnu Kumaşı	2016	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi)	2017	Mahreç İşareti	Gaziantep

Antep Meyan Şerbeti (Gaziantep Meyan şerbeti, Antep Meyankökü Şerbeti)	2019	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Muskası (Gaziantep Muskası)	2018	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Pekmezi (Gaziantep Pekmezi)	2020	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Peyniri/ Gaziantep Peyniri/ Antep Sıkma Peyniri	2018	Menşe Adı	Gaziantep
Antep Tırnaklı Pidesi/ Gaziantep Tırnaklı Pidesi/ Antep Pidesi	2017	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Sumağı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Urmu Dut Şerbeti / Gaziantep Urmu Dut Şurubu	2020	Menşe Adı	Gaziantep
Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması	2017	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep İşi	2016	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Şiveydizi	2018	Mahreç İşareti	Gaziantep
Araban Sarımsağı	2020	Menşe Adı	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Altı Ezmeli Kebap, Gaziantep/ Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep/ Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Alenaziği	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Bakır El İşlemeciliği	2012	Mahreç İşareti	Gaziantep

Gaziantep Börk Aşı / Gaziantep Mıcırık Aşı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Börek Çorbası / Antep Börek Çorbası	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Çağırtlak Kebabı / Antep Çağırtlak Kebabı / Gaziantep Cartlak Kebabı / Antep Cartlak Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Doğrama / Antep Doğrama	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Haveydi Köfte / Antep Haveydi Köfte	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Arap Köftesi / Antep Arap Köftesi	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Dolangel Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Kabaklama / Antep Kabaklama	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Kuymağı / Antep Kuymağı	2020	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)	2017	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Lebniye Çorbası / Antep Lebniye Çorbası	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Malhıtalı Köftesi / Gaziantep Mercimekli Köftesi	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep

Gaziantep Mumbar Dolması / Antep Mumbar Dolması	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Nohut Dürümü / Antep Nohut Dürümü	2020	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Oğuzeli Narı / Antep Oğuzeli Narı	2019	Menşe Adı	Gaziantep
Gaziantep Sarımsak Aşı	2020	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Sarımsak Kebabı	2020	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Sebzeli Peynirli Böreği / Antep Sebzeli Peynirli Böreği	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Sedef El işlemeciliği	2012	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Simit Kebabı / Antep Simit Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Sütlu Zerdeşi / Gaziantep Astarlı Sütlacı	2020	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Süzek Yapması / Antep Süzek Yapması	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Tene Katması / Antep Tene Katması	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Yağlı Köfte / Antep Yağlı Köfte	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Yenidünya Kebabı / Antep Yenidünya Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	2018	Mahreç İşareti	Gaziantep

Gaziantep Yoğurtlu Patates / Antep Yoğurtlu Patates	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Öz Çorba / Antep Öz Çorba	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep İçli Köftesi / Antep İçli Köftesi	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Şekerli Peynirli Böreği / Antep Şekerli Peynirli Böreği	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Alaca Çorba	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Erik Tavası	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Firik Pilavı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Firikli Acur Dolması	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Keme Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep / Antep Maş Piyazı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Nizip Nanesi	2020	Menşe Adı	Gaziantep
Nizip Patlicanı	2020	Menşe Adı	Gaziantep
Nizip Sabunu	2018	Mahreç İşareti	Gaziantep
Nizip Zeytinyağı	2012	Mahreç İşareti	Gaziantep
Oğuzeli Kurutmaliğı	2021	Mahreç İşareti	Gaziantep
Oğuzeli Nar Ekşisi	2020	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Biber Salçası/ Gaziantep Biber Salçası	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep



Antep Haylan Kabağı Kurusu/ Gaziantep Haylan Kabağı Kurusu	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Karası Kuru Üzüümü	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Kübban Ekmeği	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Peynirli İrmik Helvası/ Gaziantep Peynirli İrmik Helvası	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Antep Zahter Balı/ Gaziantep Zahter Balı	2022	Menşe Adı	Gaziantep
Antep Zahter Çayı/ Gaziantep Zahter Çayı	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Ekşili / Akıtmalı Ufak Köfte	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Yarım Tava	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Acur-Biber Turşusu	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Buhara Pilavı/ Antep Buhara Pilavı	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Bülbül Yuvası	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Damat Dolması/ Gaziantep Kuzu İçli Kabak Dolma	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Koruk Ekşisi	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Malhıtalı Aşı/Lapası	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Haylan Kabağı Dolması	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Muhammarası	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep

Gaziantep Omacı/ Antep Omacı/ Pisik Köftesi	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Sini Köftesi	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Yoğurtlu Taze Fasulye/ Antep Yoğurtlu Taze Fasulye	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Şirin Tarhanası	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep Şöbiyeti/ Antep Şöbiyeti	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Ayvalı Ekşili Taraklık	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Bakla Tavası	2023	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/ Antep Maş Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/Antep Sebzeli Kebap	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
Gaziantep/Antep Çağla Aşı	2022	Mahreç İşareti	Gaziantep
İslahiye Biberi	2022	Menşe Adı	Gaziantep
Giresun Isırganı	2022	Menşe Adı	Giresun
Alucra Oğlak Kebabı	2020	Mahreç İşareti	Giresun
Giresun Kalımkara Fındığı / Giresun Karası	2019	Menşe Adı	Giresun
Giresun Fındık Ezmesi	2020	Mahreç İşareti	Giresun
Giresun Sivri Fındığı	2019	Menşe Adı	Giresun
Giresun Tombul Fındığı	2001	Menşe Adı	Giresun
Görece Dondurması	2019	Mahreç İşareti	Giresun
Piraziz Elması	2016	Menşe Adı	Giresun
Tamzara Dokuması	2019	Mahreç İşareti	Giresun

Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi	2018	Menşe Adı	Giresun
Çavuşlu Ekmeği	2020	Mahreç İşareti	Giresun
Şebinkarahisar Karadutu	2021	Menşe Adı	Giresun
Gümüşhane Deleme Peyniri	2021	Mahreç İşareti	Gümüşhane
Gümüşhane Dut Pestili	2004	Mahreç İşareti	Gümüşhane
Gümüşhane Dölek Güveci	2021	Mahreç İşareti	Gümüşhane
Gümüşhane Ekmeği	2017	Mahreç İşareti	Gümüşhane
Gümüşhane Kömesi	2004	Mahreç İşareti	Gümüşhane
Gümüşhane Sironu	2017	Mahreç İşareti	Gümüşhane
Gümüşhane Şeker Fasulyesi	2019	Menşe Adı	Gümüşhane
Kelkit Zilli Kilimi	2019	Mahreç İşareti	Gümüşhane
Kelkit Şeker Fasulyesi	2020	Menşe Adı	Gümüşhane
Kürtün Araköy Ekmeği	2019	Menşe Adı	Gümüşhane
Hakkâri Doleme	2017	Mahreç İşareti	Hakkâri
Hakkari Girara Huluga	2023	Mahreç İşareti	Hakkari
Hakkari Gulol	2023	Mahreç İşareti	Hakkari
Hakkari Kadesi	2023	Mahreç İşareti	Hakkari
Hakkari Kepaye	2023	Mahreç İşareti	Hakkari
Yüksekova Çirek Peyniri	2022	Mahreç İşareti	Hakkari
Hakkâri Doğaba	2017	Mahreç İşareti	Hakkâri
Hakkâri Kiris	2017	Mahreç İşareti	Hakkâri
Antakya Carra Peyniri	2021	Menşe Adı	Hatay
Antakya Kağıt Kebabı	2020	Mahreç İşareti	Hatay
Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)	2018	Mahreç İşareti	Hatay

Antakya Künefesi	2008	Mahreç İşareti	Hatay
Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)	2018	Mahreç İşareti	Hatay
Antakya Tuzlu Yoğurdu	2020	Mahreç İşareti	Hatay
Belen Kömürçukuru Pekmezi	2021	Mahreç İşareti	Hatay
Dört Yol Mandarini	2019	Menşe Adı	Hatay
Hatay Defne Sabunu	2017	Mahreç İşareti	Hatay
Hatay İpeği	2017	Mahreç İşareti	Hatay
Kırıkhan Kavunu	2021	Menşe Adı	Hatay
Kırıkhan Siyah Havucu	2022	Menşe Adı	Hatay
Samandağ Biberi	2021	Menşe Adı	Hatay
Samandağ Ney-i	2020	Menşe Adı	Hatay
Hatay Kabak Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Hatay
Altınöz Cımemi	2022	Mahreç İşareti	Hatay
Hatay Kaytağ Böreği	2022	Mahreç İşareti	Hatay
Hatay Kömbesi	2022	Mahreç İşareti	Hatay
Hatay Oruğu	2022	Mahreç İşareti	Hatay
İğdir Beyaz Üzümlü / Miskalı	2021	Menşe Adı	İğdir
İğdir Bozbaş Yemeği	2021	Mahreç İşareti	İğdir
İğdir Kayısısı	2018	Menşe Adı	İğdir
İğdir Omaç Aşı Çorbası	2021	Mahreç İşareti	İğdir
İğdir Taş Köfte Yemeği	2017	Mahreç İşareti	İğdir
Isparta Gül Suyu	2021	Menşe Adı	Isparta
Isparta Gülyağı	2019	Menşe Adı	Isparta
Isparta Gülü	2006	Menşe Adı	Isparta

Isparta Kabune Pilavı	2018	Mahreç İşareti	Isparta
Senirkent Banağı	2021	Mahreç İşareti	Isparta
Senirkent Gelin Fesi	2021	Mahreç İşareti	Isparta
Uluborlu Banağı	2018	Mahreç İşareti	Isparta
Uluborlu Kirazı	2020	Menşe Adı	Isparta
Yalvaç Hamursuzu	2020	Mahreç İşareti	Isparta
İnce Isparta (Hasgül) El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Isparta
Gelendost Çaltı Sarımsağı	2022	Menşe Adı	Isparta
Senirkent Dimrit Üzümü	2022	Menşe Adı	Isparta
Senirkent Samsa Tatlısı	2022	Mahreç İşareti	Isparta
Senirkent Üzüm Pekmezi	2022	Mahreç İşareti	Isparta
Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği	2022	Mahreç İşareti	Isparta
Uluborlu Çeki Oyası	2022	Mahreç İşareti	Isparta
Şile Bezi	2017	Mahreç İşareti	İstanbul
Silivri Yoğurdu	2022	Mahreç İşareti	İstanbul
Şile Kestane Balı	2021	Menşe Adı	İstanbul
Bergama El Halısı	1997	Mahreç İşareti	İzmir
Bergama Graniti	2017	Mahreç İşareti	İzmir
Bergama Kozak Çam Fıstığı	2011	Menşe Adı	İzmir
Bergama Parşömeni / Bergama Kağıdı	2021	Mahreç İşareti	İzmir
Bornova Kınalı Bamyası	2020	Menşe Adı	İzmir
Bornova Misket Üzümü	2021	Menşe Adı	İzmir
Bozdağ Kestane Şekeri	2000	Mahreç İşareti	İzmir
Ege Pamuğu	2005	Menşe Adı	İzmir

Ege Sultani Üzümü	2004	Menşe Adı	İzmir
Ege İnciri	2006	Menşe Adı	İzmir
Görece Nazar Boncuğu	2005	Mahreç İşareti	İzmir
Gümüldür Mandalinası (Gümüldür Mandarinini)	2020	Menşe Adı	İzmir
Güney Ege Zeytinyağları	2006	Menşe Adı	İzmir
Kavacık Üzümü	2019	Menşe Adı	İzmir
Kemalpaşa Kirazı	2021	Menşe Adı	İzmir
Kuzey Ege Zeytinyağları	2018	Mahreç İşareti	İzmir
Seferihisar Mandalinası	2019	Menşe Adı	İzmir
Tire Beledi Dokuması	2020	Mahreç İşareti	İzmir
Tire Şiş Köfte	2021	Mahreç İşareti	İzmir
Urla Sakız Enginarı	2017	Menşe Adı	İzmir
Çavuşdağı Kuru Fasulyesi	2021	Mahreç İşareti	İzmir
Çeşme Kavunu	2021	Menşe Adı	İzmir
Ödemiş köftesi	2021	Mahreç İşareti	İzmir
Ödemiş Patatesi	2003	Menşe Adı	İzmir
Ödemiş Çekişte Zeytinyağı	2020	Menşe Adı	İzmir
İzmir Boyozu	2017	Mahreç İşareti	İzmir
İzmir Gevreği	2021	Mahreç İşareti	İzmir
İzmir Kumrusu	2017	Mahreç İşareti	İzmir
İzmir Lokması	2017	Mahreç İşareti	İzmir
İzmir Şambalisi	2016	Mahreç İşareti	İzmir
Arslanlar Biberi	2022	Menşe Adı	İzmir
Bergama Köftesi	2022	Mahreç İşareti	İzmir
Kınık Kuru Domatesi	2022	Mahreç İşareti	İzmir
Torbalı Kuru Domatesi	2022	Mahreç İşareti	İzmir

Ödemiş İpeği	2022	Menşe Adı	İzmir
İzmir Tulum Peyniri	2022	Mahreç İşareti	İzmir
Andırın Andız Pekmezi	2022	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Eli Böğüründe/ Maraş Yanyana	2022	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Gülü Motifi	2022	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Ravanda Şerbeti	2022	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Samsası	2023	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Afşin Koçovası Sarımsağı	2021	Menşe Adı	Kahramanmaraş
Andırın Tırşığı	2013	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Kahramanmaraş Hartlap Bıçağı	2017	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Kahramanmaraş Oyma Çeyiz Sandığı	2017	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Kahramanmaraş Yemenisi	2018	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Biberi	2003	Menşe Adı	Kahramanmaraş
Maraş Burma Bileziği	2014	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Camekânı	2021	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Dondurması	2018	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş File Nakışı	2018	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Parmak / Sıkma Peyniri	2021	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Rahlesi	2021	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Sumak Ekşisi Akıtı	2018	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Tarhanası	2012	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Çöreği	2018	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Maraş Kelle Paçası	2021	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş

Maraş İşi / Maraş Sim Sırma	2021	Mahreç İşareti	Kahramanmaraş
Çağlayancerit Cevizi	2013	Menşe Adı	Kahramanmaraş
Eflani Cember Bezi	2015	Mahreç İşareti	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
Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri	2017	Menşe Adı	Karaman
Başyayla Karın Kaymağı	2023	Mahreç İşareti	Karaman
Ermenek Helvası	2022	Mahreç İşareti	Karaman
Karaman Ekşikara Üzümü	2022	Mahreç İşareti	Karaman
Taşkale Halısı	2023	Mahreç İşareti	Karaman
Kars Balı	2018	Menşe Adı	Kars
Kars El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Kars
Kars Kaşarı	2015	Menşe Adı	Kars
Kars Türk Çoban Köpeği	2002	Menşe Adı	Kars
Kağızman Uzun Elması	2017	Menşe Adı	Kars
Sümer Kars El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Kars
Azdavay Yöresel Giysileri	2020	Mahreç İşareti	Kastamonu
Cide Ceviz Helvası	2020	Mahreç İşareti	Kastamonu
Daday Etli Ekmeği	2018	Mahreç İşareti	Kastamonu
Devrekani Cırık Tatlısı	2020	Mahreç İşareti	Kastamonu



Devrekani Hindi Banduması	2019	Mahreç İşareti	Kastamonu
Evrenye Bıçağı	2021	Mahreç İşareti	Kastamonu
Kastamonu Kestane Balı	2022	Menşe Adı	Kastamonu
Kastamonu Maroon Marinace Mermeri	2022	Menşe Adı	Kastamonu
Kastamonu Çarşaf Bağı	2022	Mahreç İşareti	Kastamonu
Araç Akdene Göce Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Kastamonu
Kastamonu Pastırması	2021	Mahreç İşareti	Kastamonu
Kastamonu Simidi	2019	Mahreç İşareti	Kastamonu
Kastamonu Siyez Bulguru	2019	Menşe Adı	Kastamonu
Kastamonu Siyez Buğdayı	2020	Menşe Adı	Kastamonu
Kastamonu Siyez Unu	2021	Mahreç İşareti	Kastamonu
Kastamonu Taş Baskı Dokuması	2019	Mahreç İşareti	Kastamonu
Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi	2019	Mahreç İşareti	Kastamonu
Kastamonu Çekme Helvası	2018	Mahreç İşareti	Kastamonu
Kastamonu Örme Fanılası / Kastamonu Fanılası	2020	Mahreç İşareti	Kastamonu
Kastamonu Üryani Eriği	2021	Mahreç İşareti	Kastamonu
Pınarbaşı Kara Çorba	2017	Mahreç İşareti	Kastamonu
Taşköprü Kuyu Kebabı	2016	Mahreç İşareti	Kastamonu
Taşköprü Sarımsağı	2010	Menşe Adı	Kastamonu
Tosya Bıçkısı	2018	Mahreç İşareti	Kastamonu
Tosya Kıl Telasi	2021	Mahreç İşareti	Kastamonu
Tosya Kıstısı	2020	Mahreç İşareti	Kastamonu

Tosya Pirinci	2017	Menşe Adı	Kastamonu
Çatalzeytin Fındık Şekeri	2021	Mahreç İşareti	Kastamonu
İhsangazi Ekşili Pilavı	2021	Mahreç İşareti	Kastamonu
Akkışla Gilaburusu	2021	Menşe Adı	Kayseri
Bünyan El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Kayseri
Bünyan Gilaburusu	2018	Menşe Adı	Kayseri
Develi Cıvıklısı	2009	Mahreç İşareti	Kayseri
Erkilet Kedi Bacağı	2020	Mahreç İşareti	Kayseri
Kayseri Cırgalan Biberi	2020	Menşe Adı	Kayseri
Kayseri Katmeri	2021	Mahreç İşareti	Kayseri
Kayseri Mantısı	2009	Mahreç İşareti	Kayseri
Kayseri Pastırması	2002	Menşe Adı	Kayseri
Kayseri Sucuğu	2002	Menşe Adı	Kayseri
Kayseri Tandır Böreği	2021	Mahreç İşareti	Kayseri
Kayseri Yağlaması	2021	Mahreç İşareti	Kayseri
Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri	2021	Menşe Adı	Kayseri
Kayseri Fırın Ağzı Kebabı	2022	Mahreç İşareti	Kayseri
Kayseri Gül Baklavası	2022	Mahreç İşareti	Kayseri
Kayseri Tepsi Mantısı	2022	Mahreç İşareti	Kayseri
Kayseri Yağ Mantısı	2022	Mahreç İşareti	Kayseri
Develi Gaceri	2022	Mahreç İşareti	Kayseri
Soğanlı Bez Bebekleri	2005	Mahreç İşareti	Kayseri
Tomarza Kabak Çekirdeği	2014	Menşe Adı	Kayseri
Yahyalı El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Kayseri
Yamula Patlıcanı	2010	Menşe Adı	Kayseri
Özvatan Çiçek Balı	2020	Menşe Adı	Kayseri

İncesu Karaevrek Üzümü	2016	Menşe Adı	Kayseri
Kırıkkale Keskin Tava	2017	Mahreç İşareti	Kırıkkale
Kırıkkale Kılıçlar Soğanı	2018	Menşe Adı	Kırıkkale
Delice Doğal Kaynak Tuzu	2022	Menşe Adı	Kırıkkale
Kırklareli Beyaz Peyniri	2020	Menşe Adı	Kırklareli
Kırklareli Hardalisesi	2017	Mahreç İşareti	Kırklareli
Kırklareli Kıvırcık Kuzu Eti	2021	Menşe Adı	Kırklareli
Kırklareli Meşe Balı	2021	Menşe Adı	Kırklareli
Kaman Cevizi	2020	Menşe Adı	Kırşehir
Kırşehir Höşmerim Tatlısı	2017	Mahreç İşareti	Kırşehir
Kırşehir Çullaması	2017	Mahreç İşareti	Kırşehir
Kırşehir Çirleme Yemeği	2021	Mahreç İşareti	Kırşehir
Kaman Besmeç	2022	Mahreç İşareti	Kırşehir
Kırşehir Ayva Boranısı	2022	Mahreç İşareti	Kırşehir
Kırşehir Süla Kabağı Yemeği	2022	Mahreç İşareti	Kırşehir
Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe	2018	Mahreç İşareti	Kilis
Kilis Katmeri	2015	Mahreç İşareti	Kilis
Kilis Ekşili Kebabı	2022	Mahreç İşareti	Kilis
Kilis Kırk Semseği	2022	Mahreç İşareti	Kilis
Kilis Tava	2022	Mahreç İşareti	Kilis
Kilis Yorganı	2022	Mahreç İşareti	Kilis
Kilis Zeytinyağı	2022	Mahreç İşareti	Kilis
Kilis Şıhlımahşe	2022	Mahreç İşareti	Kilis
Kübbülmişviyye	2022	Mahreç İşareti	Kilis
Gebze Bayram Çöreği	2021	Mahreç İşareti	Kocaeli

Hereke Yün El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Kocaeli
Hereke Yün İpek El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Kocaeli
Hereke İpek Halısı	1997	Mahreç İşareti	Kocaeli
Kandıra Bezi	2018	Mahreç İşareti	Kocaeli
Kandıra Karpuzu	2021	Mahreç İşareti	Kocaeli
Karamürsel Sepeti	2011	Mahreç İşareti	Kocaeli
Nüzhetiye Bebeği / Döşeme Bebeği	2020	Mahreç İşareti	Kocaeli
İzmit Pişmaniyesi	2002	Menşe Adı	Kocaeli
İzmit simidi	2019	Mahreç İşareti	Kocaeli
Kandıra Dartısı	2022	Mahreç İşareti	Kocaeli
Akçabelen (Çetmi) Şeker Fasulyesi	2019	Menşe Adı	Konya
Akşehir Kirazı	2005	Menşe Adı	Konya
Akşehir Tandır Kebabı	2020	Mahreç İşareti	Konya
Bozkır Tahini	2021	Mahreç İşareti	Konya
Ereğli Beyaz Kirazı	2019	Menşe Adı	Konya
Ereğli Koyun Yoğurdu	2021	Mahreç İşareti	Konya
Ereğli Siyah Havucu	2017	Menşe Adı	Konya
Ereğli Uzun Kabağı	2021	Menşe Adı	Konya
Hüyük Çileği	2021	Menşe Adı	Konya
Kadınhanı Tahinli Pidesi	2013	Mahreç İşareti	Konya
Konya Bamya Çorbası	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Domalan Yemeği	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Etli Düğün Pilavı	2011	Mahreç İşareti	Konya
Konya Etli Yaprak Sarması	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Etliemek	2017	Mahreç İşareti	Konya

Konya Haside Tatlısı / Konya Kara Helvası	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Ildız Kökü Yemeği	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Kara Erik Kavurması	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Kayısı Hoşafı / Konya Zerdali Hoşafı	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Kuru Kabak Sarması	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Kikirdekli Kesme Çorbası	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Patlıcan Bayıldan	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Kıtırlı Mantı	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Menekşeli Pilav	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Ovmaç Çorbası	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Paluzesi / Konya Palize	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Kenevir Helvası	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Sac Arası	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Tandırda Çebiç	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Zerdesi	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Peynir Şekeri	2019	Mahreç İşareti	Konya
Konya Reyhan Şerbeti	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya İrmik Helvası	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Şalgam Gallesi	2021	Mahreç İşareti	Konya
Konya Badem Helvası	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Calla Yemeği	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Ekmek Salması	2022	Mahreç İşareti	Konya

Konya Ekşili Kabak	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Fırın Kebabı/ Konya Fûrun Kebabı	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Höşmerimi	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya kömbesi	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Patlıcan Tiridi	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Paça Yahnisi	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Tandır Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Tarhun Çorbası	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Tiridi	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Topalağı	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Yağ Samonu	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Zülbiyesi/ Konya Sülbiyesi	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Çirli	2022	Mahreç İşareti	Konya
Konya Çullama	2022	Mahreç İşareti	Konya
Akşehir Hersesi	2022	Mahreç İşareti	Konya
Atlantı Dededağ Tulum Peyniri	2023	Mahreç İşareti	Konya
Cihanbeyli Gömeç Ekmeği	2022	Mahreç İşareti	Konya
Çumra Kavunu	2022	Menşe Adı	Konya
Emet Kebabı	2022	Mahreç İşareti	Kütahya
Emet Pidesi	2022	Mahreç İşareti	Kütahya
Gediz Höşmerimi	2022	Mahreç İşareti	Kütahya
Gediz Tarhanası	2022	Mahreç İşareti	Kütahya
Simav Eynal Domatesi	2022	Mahreç İşareti	Kütahya
Simav Kestanesi	2022	Mahreç İşareti	Kütahya

Tavşanlı Güveci/ Tavşanlı Güveci	2022	Mahreç İşareti	Kütahya
Kütahya Bitli Helva	2021	Mahreç İşareti	Kütahya
Kütahya Cimcik Aşı / Kütahya Cimcik	2020	Mahreç İşareti	Kütahya
Kütahya Köpük Helvası	2020	Mahreç İşareti	Kütahya
Kütahya Kızılıcık Tarhanası	2021	Mahreç İşareti	Kütahya
Kütahya Çinisi	2006	Mahreç İşareti	Kütahya
Paşa Helvası	2021	Mahreç İşareti	Kütahya
Gediz Güveci	2021	Mahreç İşareti	Kütahya
Simav El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Kütahya
Tavşanlı Leblebisi	2004	Mahreç İşareti	Kütahya
Şaphane Vişnesi	2020	Menşe Adı	Kütahya
Akçadağ Halısı	2019	Mahreç İşareti	Malatya
Akçadağ Kömbesi	2021	Mahreç İşareti	Malatya
Arapgir Köhnü Üzüümü	2008	Menşe Adı	Malatya
Arapgir Mor Reyhanı	2017	Mahreç İşareti	Malatya
Arapgir Tandır Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Malatya
Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili	2020	Menşe Adı	Malatya
Hekimhan Cevizi	2019	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Analı Kızılı Köfte	2021	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Banazı Karası Üzüümü	2021	Menşe Adı	Malatya
Malatya Dalbastı Kirazı	2017	Menşe Adı	Malatya
Malatya Kayısı Çekirdeği	2020	Menşe Adı	Malatya
Malatya Kayısısı	2002	Menşe Adı	Malatya

Malatya Kağıt Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya İçli Köftesi	2021	Mahreç İşareti	Malatya
Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi / Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarması	2020	Mahreç İşareti	Malatya
Arapgir Kakuk	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Arapgir Manusa Dukuması	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Arapgir Pohmutu/ Pohmut	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Arapgir Tahta Çivili Ayakkabı	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Yassı Kadayıfı	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Yağlı Ekmeği	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Bilik Ekmeği	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Ekşili Ekmek	2023	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Erik Ekşisi	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Ispanaklı Ekşili Köfte	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Kareli Çarşafı	2023	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Köpük Pestili	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Polat İçli Köftesi/ Polat Köftesi	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Pidesi	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Pirpirimli Acılı Ayran/ Malatya Semizotlu Acılı Ayran	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Pöçüklü Lahana Sarması/ Malatya Nahna Küftesi	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Simit Pilavı	2022	Mahreç İşareti	Malatya



Malatya Tarhanası	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Malatya Tevek Yaprağı Sarması	2022	Mahreç İşareti	Malatya
Akhisar Domat Zeytini	2012	Menşe Adı	Manisa
Akhisar Köfte	2018	Mahreç İşareti	Manisa
Akhisar Uslu Zeytini	2012	Menşe adı	Manisa
Alaşehir Asma Yaprağı	2021	Mahreç İşareti	Manisa
Demirci Hünnabı	2020	Menşe Adı	Manisa
Gördes El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Manisa
Kula El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Manisa
Kula Leblebisi	2019	Mahreç İşareti	Manisa
Köprübaşı Çileği	2021	Menşe Adı	Manisa
Kırkağaç Kavunu	2009	Menşe Adı	Manisa
Manisa Mesir Macunu	2018	Mahreç İşareti	Manisa
Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü	2019	Menşe Adı	Manisa
Manisa Taban Simidi	2018	Mahreç İşareti	Manisa
Salihli Kirazı	2008	Menşe Adı	Manisa
Salihli Odun Köfte	2008	Mahreç İşareti	Manisa
Saruhanlı Çekirdeksiz Beyaz Üzümlü	2021	Menşe Adı	Manisa
Yuntdağı El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Manisa
Akhisar Domat Zeytinyağı	2022	Mahreç İşareti	Manisa
Akhisar Uslu Zeytinyağı	2022	Mahreç İşareti	Manisa
Alaşehir Ekmeği	2022	Mahreç İşareti	Manisa
Emcelli Biberi	2023	Mahreç İşareti	Manisa
Manisa Asma Yaprağı	2023	Menşe Adı	Manisa

Alaşehir Kapaması/ Alaşehir Kapatması	2022	Mahreç İşareti	Manisa
Mardin İmlebbes	2009	Mahreç İşareti	Mardin
Mardin Bulguru	2019	Menşe Adı	Mardin
Mardin Kaburga Dolması	2009	Mahreç İşareti	Mardin
Mardin Kibe	2009	Mahreç İşareti	Mardin
Mardin Kiliçesi / Mardin Kiliçe Çöreği	2021	Mahreç İşareti	Mardin
Mardin Sembusek	2009	Mahreç İşareti	Mardin
Mardin Taşı	2011	Menşe Adı	Mardin
Mardin İkbebet	2009	Mahreç İşareti	Mardin
Midyat Acuru	2021	Mahreç İşareti	Mardin
Midyat Telkârısı	2021	Mahreç İşareti	Mardin
Midyat İnciri	2021	Menşe Adı	Mardin
Ömerli Karfoki Üzümü	2021	Menşe Adı	Mardin
Derik Halhalı Zeytinyağı	2022	Menşe Adı	Mardin
Kızıltepe Kırmızı Mercimeği	2022	Menşe Adı	Mardin
Midyat Tandır Ekmeği	2022	Mahreç İşareti	Mardin
Midyat Zeynebi Üzümü	2022	Menşe Adı	Mardin
Anamur Muzu	2003	Menşe Adı	Mersin
Bozyazı Kavutu	2020	Mahreç İşareti	Mersin
Erdemli Lamas Limonu	2019	Menşe Adı	Mersin
Erdemli Muzu	2020	Menşe Adı	Mersin
Mersin Cezeryesi	2003	Mahreç İşareti	Mersin
Mersin Kerebici	2019	Mahreç İşareti	Mersin
Mersin Tantunisi	2017	Mahreç İşareti	Mersin

Mut Kayısı (Yaş Sofralık)	2007	Menşe Adı	Mersin
Mut Zeytinyağı	2018	Menşe Adı	Mersin
Silifke Çileği	2019	Menşe Adı	Mersin
Tarsus Beyazı Üzüm (Topacık)	2005	Menşe Adı	Mersin
Tarsus Fındık Lahmacunu	2020	Mahreç İşareti	Mersin
Tarsus Humusu	2017	Mahreç İşareti	Mersin
Tarsus Kebabı	2020	Mahreç İşareti	Mersin
Tarsus Sarıulak Zeytini	2018	Menşe Adı	Mersin
Tarsus Sarıulak Zeytinyağı	2021	Menşe Adı	Mersin
Tarsus Yayla Bandırması	2008	Mahreç İşareti	Mersin
Tarsus Şalgamı	2007	Mahreç İşareti	Mersin
Tarsus Biberiyesi	2022	Mahreç İşareti	Mersin
Silifke Yoğurdu	2022	Mahreç İşareti	Mersin
Bodrum Mandarini	2012	Menşe Adı	Muğla
Fethiye Kaya Halısı / Fethiye Kayaköy Halısı / Fethiye Halısı	2020	Mahreç İşareti	Muğla
Fethiye Kaya İnciri	2021	Menşe Adı	Muğla
Fethiye Tahini	2021	Mahreç İşareti	Muğla
Kavaklıdere Cevizi	2020	Menşe Adı	Muğla
Marmaris Çam Balı	2019	Menşe Adı	Muğla
Milas El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Muğla
Milas Tepsi Böreği	2018	Mahreç İşareti	Muğla
Milas Yağlı Zeytini	2019	Menşe Adı	Muğla
Milas Yağlı Zeytinyağı	2016	Menşe Adı	Muğla
Muğla Beyaz Mermeri	2020	Menşe Adı	Muğla

Muğla Göce Tarhanası	2019	Mahreç İşareti	Muğla
Muğla Köftesi	2018	Mahreç İşareti	Muğla
Muğla Saraylısı	2018	Mahreç İşareti	Muğla
Muğla Çam Balı	2018	Menşe Adı	Muğla
Seydiler Kilimi	2020	Mahreç İşareti	Muğla
Üzümlü Dastarı / Yeşilüzümlü Dastarı	2020	Mahreç İşareti	Muğla
Milas Ekşili Köfte	2022	Mahreç İşareti	Muğla
Milas Kanlı Kavurması	2022	Mahreç İşareti	Muğla
Milas Vekilharcı	2022	Mahreç İşareti	Muğla
Milas Çaymakası	2022	Mahreç İşareti	Muğla
Milas Çekişke Zeytini	2022	Mahreç İşareti	Muğla
Marmaris Yer Fıstığı	2022	Menşe Adı	Muğla
Köyceğiz Portakalı	2022	Menşe Adı	Muğla
Muş Çorti Aşı (Yemeği)	2019	Mahreç İşareti	Muş
Muş Çorti Turşusu	2017	Mahreç İşareti	Muş
Avanos Çömleği	2017	Menşe Adı	Nevşehir
Nevşehir Kabak Çekirdeği	2019	Menşe Adı	Nevşehir
Nevşehir Simidi	2020	Mahreç İşareti	Nevşehir
Nevşehir Testi Kebabı	2021	Mahreç İşareti	Nevşehir
Nevşehir Pomzası	2022	Menşe Adı	Nevşehir
Kayaklı Kuru Kaymağı	2022	Mahreç İşareti	Nevşehir
Kaymaklı Çöreği	2022	Mahreç İşareti	Nevşehir
Niğde Kalsiti	2022	Mahreç İşareti	Niğde
Bor Söğürmesi	2017	Mahreç İşareti	Niğde
Darboğaz Kirazı	2020	Menşe Adı	Niğde
Niğde Tahinlisi	2020	Mahreç İşareti	Niğde

Obruk (Arısama) Halısı	2017	Mahreç İşareti	Niğde
Akkuş Şeker Fasulyesi	2012	Menşe Adı	Ordu
Kabataş Helvası	2017	Mahreç İşareti	Ordu
Ordu Kivisi	2019	Menşe Adı	Ordu
Ordu Perşembe Ceviz Helvası	2017	Mahreç İşareti	Ordu
Ordu Tostu	2021	Mahreç İşareti	Ordu
Ordu Yayla Pancarı Turşusu / Ordu Dürme Turşusu	2017	Mahreç İşareti	Ordu
Ordu Fındıklı Burma Tatlısı	2023	Mahreç İşareti	Ordu
Ordu Galdirik Kavurması	2022	Mahreç İşareti	Ordu
Ordu Melocan Kavurması	2022	Mahreç İşareti	Ordu
Ordu Pidesi/ Ordu Yağlısı	2023	Mahreç İşareti	Ordu
Gürgentepe Çoban Fasulyesi	2022	Mahreç İşareti	Ordu
Mesudiye Kuru Ekmeği/ Mesudiye Goliti	2022	Mahreç İşareti	Ordu
Ordu Sakarca Mıhlaması	2022	Mahreç İşareti	Ordu
Yalıköy Köftesi	2022	Mahreç İşareti	Ordu
Ordu Taflan Turşusu	2022	Mahreç İşareti	Ordu
Kadirli Turpu	2020	Menşe Adı	Osmaniye
Karatepe Kilimi	2021	Mahreç İşareti	Osmaniye
Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi	2022	Mahreç İşareti	Osmaniye
Osmaniye Zeytinyağı	2023	Mahreç İşareti	Osmaniye
Osmaniye Yer Fıstığı	2003	Menşe Adı	Osmaniye
Anzer Balı	2021	Menşe Adı	Rize

Derepazarı Pidesi	2018	Mahreç İşareti	Rize
Hemşin Çorabı	2021	Mahreç İşareti	Rize
Rize Baston Ekmek	2019	Mahreç İşareti	Rize
Rize Bezi (Feretiko)	2008	Mahreç İşareti	Rize
Rize Enişte Lokumu	2021	Mahreç İşareti	Rize
Rize Kavurması	2019	Mahreç İşareti	Rize
Rize Muhlaması	2021	Mahreç İşareti	Rize
Rize Pepeçurası	2021	Mahreç İşareti	Rize
Rize Simidi	2019	Mahreç İşareti	Rize
Rize Çayı	2021	Menşe Adı	Rize
Çayeli Koloti Peyniri	2022	Menşe Adı	Rize
Ayder Balı	2022	Menşe Adı	Rize
Cimil Çorabı	2023	Mahreç İşareti	Rize
Çayeli Kuru Fasulye Yemeği	2018	Mahreç İşareti	Rize
Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı	2020	Menşe Adı	Sakarya
Adapazarı Dartılı Keşkek	2013	Mahreç İşareti	Sakarya
Adapazarı Islama Köftesi	2013	Mahreç İşareti	Sakarya
Adapazarı Kabak Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Sakarya
Kocaali Çamdağı Kestane Balı	2022	Menşe Adı	Sakarya
SakaryaKazımpaşa Köftesi	2022	Menşe Adı	Sakarya
Taraklı Enginarı	2022	Menşe Adı	Sakarya
Geyve Ayvası	2020	Menşe Adı	Sakarya
Kocaali Hurma Kuruşu	2021	Mahreç İşareti	Sakarya
Pamukova Ceviz Ezmesi	2021	Mahreç İşareti	Sakarya

Pamukova Kavunu	2021	Menşe Adı	Sakarya
Sakarya Abhaz (Abaza) Peyniri	2021	Mahreç İşareti	Sakarya
Sakarya Süpürgesi	2018	Mahreç İşareti	Sakarya
Taraklı Uğut Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Sakarya
Taraklı Şimşir Kaşık	2021	Mahreç İşareti	Sakarya
Taraklı Şimşir Tarak	2021	Mahreç İşareti	Sakarya
Bafra Kaymaklı Lokum	2020	Mahreç İşareti	Samsun
Bafra Nokulu	2017	Mahreç İşareti	Samsun
Bafra Pidesi	2009	Mahreç İşareti	Samsun
Bafra Zembili	2016	Mahreç İşareti	Samsun
Samsun Kaz Tiridi	2013	Mahreç İşareti	Samsun
Samsun Simidi	2013	Mahreç İşareti	Samsun
Terme Pidesi	2010	Mahreç İşareti	Samsun
Veziroköprü Semaveri	2017	Mahreç İşareti	Samsun
Veziroköprü Susuz Bezi	2019	Mahreç İşareti	Samsun
Veziroköprü Tahtaköprü Kilimi	2019	Mahreç İşareti	Samsun
Yakakent Mantısı	2017	Mahreç İşareti	Samsun
Yumurta Topuk Çarşamba Ayakkabısı/ Çarşamba Ayakkabısı	2020	Mahreç İşareti	Samsun
Çarşamba Sekiz Köşe Kasketi	2020	Mahreç İşareti	Samsun
Çarşamba Kavurması	2021	Mahreç İşareti	Samsun
Çarşamba Pidesi	2018	Mahreç İşareti	Samsun
Pervari Balı	2004	Menşe Adı	Siirt
Siirt Battaniyesi	2004	Mahreç İşareti	Siirt

Siirt Bryan Kebabı	2005	Mahreç İşareti	Siirt
Siirt Perde Pilavı	2004	Mahreç İşareti	Siirt
şal şepik Kumaşı	2022	Mahreç İşareti	Siirt
Boyabat Gazidere Domatesi	2019	Menşe Adı	Sinop
Boyabat Sırık Kebabı	2020	Mahreç İşareti	Sinop
Boyabat Āemberi	2010	Menşe Adı	Sinop
Ayancık Gynek Yakası	2017	Mahreç İşareti	Sinop
Ayancık Keten Bezi	2017	Mahreç İşareti	Sinop
Durağan Mahraması	2021	Mahreç İşareti	Sinop
Durağan Āemberi	2021	Mahreç İşareti	Sinop
Sinop Kestane Balı	2021	Menşe Adı	Sinop
Sinop Nokulu	2017	Mahreç İşareti	Sinop
Divriği Pilavı / Alatlđ Pilavı	2020	Mahreç İşareti	Sivas
Gemerek Gilaburusu	2017	Menşe Adı	Sivas
Kangal Balıklı Kaplıcası	2003	Menşe Adı	Sivas
Kangal Koyunu	2003	Menşe Adı	Sivas
Koyulhisar Domatesi	2021	Menşe Adı	Sivas
Sivas BıĀaęı	2018	Mahreç İşareti	Sivas
Sivas El Halısı	1997	Mahreç İşareti	Sivas
Sivas Katmeri	2018	Mahreç İşareti	Sivas
Sivas Köftesi	2011	Mahreç İşareti	Sivas
Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusu	2020	Mahreç İşareti	Sivas
Ulaş Etlı Pidesi	2020	Mahreç İşareti	Sivas
Ulaş Yaprak Döneri	2020	Mahreç İşareti	Sivas
Grn Dut Pekmezi	2021	Menşe Adı	Sivas



Sivas Pastırması	2022	Mahreç İşareti	Sivas
Suşehri Kuru Fasulyesi	2022	Mahreç İşareti	Sivas
Zara Balı	2022	Mahreç İşareti	Sivas
Yenihan Bebekleri	2020	Mahreç İşareti	Sivas
Şarkışla Kilimi	2019	Mahreç İşareti	Sivas
Birecik Patlıcanı	2017	Menşe Adı	Şanlıurfa
Halfeti Karagül / Halfeti Siyah Gül	2021	Menşe Adı	Şanlıurfa
Karaköprü Narı	2019	Menşe Adı	Şanlıurfa
Suruç Narı	2021	Menşe Adı	Şanlıurfa
Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)	2018	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı	2018	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa (Şanlıurfa) Pencer (Pazı) Boranısı	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği	2018	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa (Şanlıurfa) İsoot Çömleği	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Ciğer Kebabı	2018	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Eşkili	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa

Urfa Haşhaş Kebabı / Şanlıurfa Haşhaş Kebabı	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Kazan Kebabı / Şanlıurfa Kazan Kebabı	2018	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Keme Boranısı Yemeği / Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği	2019	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Kıymalı Söğürme / Şanlıurfa Kıymalı Söğürme	2019	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Lebenisi	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Meyan Şerbeti (Bıyanbalı)	2016	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Peyniri / Şanlıurfa Peyniri	2021	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması	2020	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı	2018	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Tiriti (Şanlıurfa Tiriti)	2018	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Karaköprü Tat Karpuzu	2022	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Yumurtalı Köfte	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Zerdesi (Şanlıurfa Zerdesi)	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa İçli Köftesi	2018	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık Tatlısı)	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)	2017	Mahreç İşareti	Şanlıurfa

Şanlıurfa Biberi	2002	Menşe Adı	Şanlıurfa
Şanlıurfa Culha Dokuması	2021	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)	2018	Menşe Adı	Şanlıurfa
Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	2018	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Şanlıurfa Çiğ Köfte	2009	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Ağzı Açık/ Şanlıurfa Ağzı Açık	2022	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Keten Köyneği Fıstığı/ Şanlıurfa Keten Köyneği Fıstığı	2022	Menşe Adı	Şanlıurfa
Urfa Miftahi Tas Kebabı/ Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı	2022	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Pendirli Kedayif/ Şanlıurfa Peynirli Kadayıf	2022	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Urfa Sini Darahlığı/ Şanlıurfa Sini Taraklığı	2023	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Şanlıurfa Ağzı Yumuh/ Şanlıurfa Ağzı Yumuk	2022	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Şanlıurfa Bostanası/ Bostana	2022	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Şanlıurfa Pendirli Helvası/ Şanlıurfa Peynirli Helvası	2022	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Şanlıurfa Tepsi Kebabı/ Urfa Tepsi Kebabı	2022	Mahreç İşareti	Şanlıurfa
Cizre Memilheva Kurabiyesi	2021	Mahreç İşareti	Şırnak
Cizre Luzine Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Şırnak
Şımşıpe	2017	Mahreç İşareti	Şırnak

Hayrabolu Tatlısı	2021	Mahreç İşareti	Tekirdağ
Karacakılavuz Dimi Dokuması	2019	Mahreç İşareti	Tekirdağ
Malkara Eski Kaşar Peyniri	2017	Menşe Adı	Tekirdağ
Tekirdağ Köftesi	2020	Mahreç İşareti	Tekirdağ
Tekirdağ Peynir Helvası	2020	Mahreç İşareti	Tekirdağ
Tekirdağ Yapıncak Salamura Asma Yaprağı	2020	Menşe Adı	Tekirdağ
Velimeşe Bozası	2021	Mahreç İşareti	Tekirdağ
Tekirdağ Soğanı	2022	Menşe Adı	Tekirdağ
Hayrabolu Çerkezmüsellim Köftesi/ Hayrabolu Çerkezmüsellim Pabuç Köftesi	2022	Mahreç İşareti	Tekirdağ
Erbaa Narince Bağ Yaprağı	2017	Menşe Adı	Tokat
Niksar Cevizi	2013	Menşe Adı	Tokat
Tokat Bileziği / Tokat Mengil Kolluğu	2021	Mahreç İşareti	Tokat
Tokat Ekmeği	2021	Mahreç İşareti	Tokat
Tokat Kebabı	2015	Mahreç İşareti	Tokat
Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	2019	Menşe Adı	Tokat
Tokat Perpeli Küpesi / Tokat Pırpırlı Küpesi	2021	Mahreç İşareti	Tokat
Tokat Yazması	2020	Mahreç İşareti	Tokat
Tokat Yağlısı	2021	Mahreç İşareti	Tokat
Tokat Bez Sucuk	2022	Mahreç İşareti	Tokat
Zile Beji Mermeri	2023	Menşe Adı	Tokat

Tokat Çöreği	2021	Mahreç İşareti	Tokat
Turhal Yoğurtmacı	2014	Mahreç İşareti	Tokat
Zile Kömesi	2017	Mahreç İşareti	Tokat
Zile Pekmezi	2009	Mahreç İşareti	Tokat
Akçaabat Köftesi	2010	Mahreç İşareti	Trabzon
Arsin Foşa Fındığı	2022	Mahreç İşareti	Trabzon
Hamsiköy Sütlacı	2017	Mahreç İşareti	Trabzon
Sürmene Bıçağı	2018	Mahreç İşareti	Trabzon
Sürmene Pidesi	2020	Mahreç İşareti	Trabzon
Tonya Tereyağı	2018	Menşe Adı	Trabzon
Trabzon Kazaziyesi	2017	Menşe Adı	Trabzon
Trabzon Telkariye ve Hasırı	2008	Mahreç İşareti	Trabzon
Vakfikebir Ekmeği	2018	Mahreç İşareti	Trabzon
Vakfikebir Külek Peyniri	2021	Mahreç İşareti	Trabzon
Yomra Elması	2020	Mahreç İşareti	Trabzon
Çarşıbaşı Keşanı	2008	Mahreç İşareti	Trabzon
Tunceli Sarımsağı	2019	Menşe Adı	Tunceli
Tunceli Şorbik Çorbası	2017	Mahreç İşareti	Tunceli
Çemişgezek Ulukale Dutu	2019	Menşe Adı	Tunceli
Eşme – Yörük Kilimi	1997	Mahreç İşareti	Uşak
Karahallı Ciğeri	2022	Mahreç İşareti	Uşak
Uşak Baklavası	2022	Mahreç İşareti	Uşak
Uşak Gelin Helvası/ Uşak Gelin Tatlısı	2022	Mahreç İşareti	Uşak
Uşak Haşhaş Ezmesi	2022	Mahreç İşareti	Uşak
Uşak Helvası	2022	Mahreç İşareti	Uşak

Uşak Halısı	2012	Mahreç İşareti	Uşak
Uşak Tarhanası	2017	Menşe Adı	Uşak
Erciş Üzümü	2020	Menşe Adı	Van
Jirkan Kilimi	1997	Mahreç İşareti	Van
Murtuğa	2017	Mahreç İşareti	Van
Van Gül Reçeli	2020	Menşe Adı	Van
Van Kahvaltısı	2020	Mahreç İşareti	Van
Van Kavut	2018	Mahreç İşareti	Van
Van Keledoşu	2017	Mahreç İşareti	Van
Van Otlı Peyniri	2018	Menşe Adı	Van
Van Pastası	2021	Mahreç İşareti	Van
Bahçesaray Cevizi	2022	Menşe Adı	Van
Tandırda Van Balığı/ Tandırda İnci Kefali	2022	Mahreç İşareti	Van
Van Ayran Aşı	2022	Mahreç İşareti	Van
Van Kürt Köftesi	2022	Mahreç İşareti	Van
Van Savatlı Gümüş İşlemesi	2017	Menşe Adı	Van
Çatak Cevizi	2021	Menşe Adı	Van
Yalova Aronyası	2021	Menşe Adı	Yalova
Yalova Kivisi	2021	Menşe Adı	Yalova
Çınarcık İşi	2017	Mahreç İşareti	Yalova
Akdağmadeni Salebi	2021	Menşe Adı	Yozgat
Sorgun Yağlısı	2021	Mahreç İşareti	Yozgat
Yozgat Arabaşısı	2013	Mahreç İşareti	Yozgat
Yozgat Aydıncık Bağrıbutün Kavunu	2020	Menşe Adı	Yozgat
Yozgat Parmak Çöreği	2013	Mahreç İşareti	Yozgat

Yozgat Tandır Kebabı	2017	Mahreç İşareti	Yozgat
Yozgat Çanak Peyniri	2017	Mahreç İşareti	Yozgat
Devrek Bastonu	2005	Menşe Adı	Zonguldak
Devrek Beyaz Baklavası/ Devrek Baklavası	2020	Mahreç İşareti	Zonguldak
Devrek Kömeci/ Devrek Cevizli Kömeci	2020	Mahreç İşareti	Zonguldak
Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği	2021	Menşe Adı	Zonguldak
Çaycuma manda Yoğurdu	2020	Menşe Adı	Zonguldak
Geleneksel Türk Ahududu Likörü	2011	Menşe Adı	Türkiye
Geleneksel Türk Gül Likörü	2008	Menşe Adı	Türkiye
Geleneksel Türk Kayısı Likörü	2008	Menşe Adı	Türkiye
Geleneksel Türk Vişne Likörü	2011	Menşe Adı	Türkiye
Geleneksel Türk Çilek Likörü	2011	Menşe Adı	Türkiye
Rakı	2010	Menşe Adı	Türkiye
Türk Rakısı	1997	Menşe Adı	Türkiye
Türk Tazısı	2002	Menşe Adı	Türkiye
Champagne	2017	Menşe Adı	Yurtdışı
Cognac	2021	Menşe Adı	Yurtdışı
Grana Padano	2018	Menşe Adı	Yurtdışı
Hellim/ Halloumi	2010	Menşe Adı	Yurtdışı
Parmigiano Reggiano (Parmesan Peyniri)	2017	Menşe Adı	Yurtdışı

Prosciutto Di Parma (Parma Ham/ Parma Jambonu)	2013	Menşesi Adı	Yurtdışı
Scotch Whisky (İskoç Viskisi)	2011	Menşesi Adı	Yurtdışı
Zivania / Zivaniya	2020	Menşesi Adı	Yurtdışı
Gorgonzola	2023	Menşesi Adı	Yurtdışı
Douro	2022	Mahreç İşareti	Yurtdışı
Çakallı Menemeni	2020	GÜA	-
Ezo Gelin Çorbası	2020	GÜA	-
Denizli Tanır Kebabı	2020	GÜA	-
Şevketi Bostan/ Şevket-i Bostan	2021	GÜA	-
Döner	2021	GÜA	-
Ayvalık Tostu	2023	GÜA	-

Tablo 17. Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünler Listesi<sup>116</sup>

<sup>116</sup>Tablo, TÜRK PATENT'e bağlı Türkiye'nin Dijital Coğrafi İşaretler Platformu'nda yer alan verilerden alınarak yazar tarafından oluşturulmuştur. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/> Erişim Tarihi: 24.03.2023



**EK- 2 COĞRAFI İŞARET TESCİLİ ALMIŞ ÜRÜNLERİN FOTOĞRAF LİSTESİ**

Fotoğraf 1. Puçuko

Fotoğraf 2. Damal Bebeği

Fotoğraf 3. Damal Bebeklerinin İlk Ustası Fidan Atmaca.

Fotoğraf 4. Maraş Tarhanası ve Kütahya Kızılıcık Tarhanası

Fotoğraf 5. Türkiye’de Cİ Tesciline Sahip Hayvan Soyları

Fotoğraf 6. Malkara Eski Kaşar Peyniri

Fotoğraf 7. Kars Kaşarı

Fotoğraf 8. Tokat Yazması

Fotoğraf 9. Mustafa Kemal ATATÜRK’ün Remzi SARIÇETİN’e gönderdiği tebrik mektubunun orijinal metni ve tercümesi.

Fotoğraf 10. Bursa Bıçağı


Fotoğraf 11. Giresun Tombul Fındığı

Fotoğraf 12. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri


Fotoğraf 13. Vakfıkebir Ekmeği

Fotoğraf 14. Van Otlı Peyniri

## EK-3: DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

 <p><b>HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ</b> <b>SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ</b> <b>DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU</b></p>
<p><b>HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ</b> <b>SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ</b> <b>TÜRK HALKBİLİMİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA</b></p> <p style="text-align: right;">Tarih: 05/ 07/ 2023</p> <p>Tez Başlığı: <b>KÜLTÜR VE GELENEK AKTARIMI BAĞLAMINDA COĞRAFI İŞARET SİSTEMİNİN İŞLEVLERİ</b></p> <p>Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmamın a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 253 sayfalık kısmına ilişkin, 05/ 07/ 2023 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda işaretlenmiş filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 23 'tür.</p> <p>Uygulanan filtrelemeler:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- <input checked="" type="checkbox"/> Kabul/Onay ve Bildirim sayfaları hariç</li> <li>2- <input checked="" type="checkbox"/> Kaynakça hariç</li> <li>3- <input type="checkbox"/> Alıntılar hariç</li> <li>4- <input checked="" type="checkbox"/> Alıntılar dâhil</li> <li>5- <input checked="" type="checkbox"/> 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç</li> </ol> <p>Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.</p> <p>Gereğini saygılarımla arz ederim.</p> <p style="text-align: right;">Tarih ve İmza</p> <p><b>Adı Soyadı:</b> YASEMİN DOMAÇ YAŞAR</p> <p><b>Öğrenci No:</b> N15246999</p> <p><b>Anabilim Dalı:</b> TÜRK HALKBİLİMİ</p> <p><b>Programı:</b> DOKTORA</p> <p><b>Statüsü:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/> Bütünleşik Dr.</p> <p><b><u>DANIŞMAN ONAYI</u></b></p> <p style="text-align: center;">UYGUNDUR.</p> <p style="text-align: center;">_____ PROF. DR. ÖZKUL ÇOBANOĞLU</p>


## Ph.D. DISSERTATION ORIGINALITY REPORT

	<b>HACETTEPE UNIVERSITY</b> <b>GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES</b> <b>Ph.D. DISSERTATION ORIGINALITY REPORT</b>
<b>HACETTEPE UNIVERSITY</b> <b>GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES</b> <b>TURKISH FOLKLORE DEPARTMENT</b>	
Date: 05/ 07/ 2023	
<p>Thesis Title : <b>FUNCTIONS OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION SYSTEM IN THE CONTEXT OF CULTURE AND TRADITIONAL TRANSFER</b></p>	
<p>According to the originality report obtained by myself/my thesis advisor by using the Turnitin plagiarism detection software and by applying the filtering options checked below on 05/ 07/ 2023 for the total of 253 pages including the a) Title Page, b) Introduction, c) Main Chapters, and d) Conclusion sections of my thesis entitled as above, the similarity index of my thesis is 23 %.</p>	
<p>Filtering options applied:</p>	
<p>1. <input checked="" type="checkbox"/> Approval and Declaration sections excluded</p>	
<p>2. <input checked="" type="checkbox"/> Bibliography/Works Cited excluded</p>	
<p>3. <input type="checkbox"/> Quotes excluded</p>	
<p>4. <input checked="" type="checkbox"/> Quotes included</p>	
<p>5. <input checked="" type="checkbox"/> Match size up to 5 words excluded</p>	
<p>I declare that I have carefully read Hacettepe University Graduate School of Social Sciences Guidelines for Obtaining and Using Thesis Originality Reports; that according to the maximum similarity index values specified in the Guidelines, my thesis does not include any form of plagiarism; that in any future detection of possible infringement of the regulations I accept all legal responsibility; and that all the information I have provided is correct to the best of my knowledge.</p>	
<p>I respectfully submit this for approval.</p>	
Date and Signature	
<p><b>Name Surname:</b> YASEMİN DOMAÇ YAŞAR</p>	
<p><b>Student No:</b> N15246999</p>	
<p><b>Department:</b> TURKISH FOLKLORE</p>	
<p><b>Program:</b> Ph. D.</p>	
<p><b>Status:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Ph.D. <input type="checkbox"/> Combined MA/ Ph.D.</p>	
<p><b><u>ADVISOR APPROVAL</u></b></p>	
<p>APPROVED.</p>	
<p>_____            PROF. DR. ÖZKUL ÇOBANOĞLU</p>	

## EK-4: TEZ ÇALIŞMASI ETİK KOMİSYON MUAFİYETİ FORMU

	<b>HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ</b> <b>SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ</b> <b>TEZ ÇALIŞMASI ETİK KOMİSYON MUAFİYETİ FORMU</b>
<b>HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ</b> <b>SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ</b> <b>TÜRK HALKBİLİMİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA</b>	
Tarih: 05/07/2023	
Tez Başlığı: <b>KÜLTÜR VE GELENEK AKTARIMI BAĞLAMINDA COĞRAFİ İŞARET SİSTEMİNİN İŞLEVLERİ</b>	
Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmam:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. İnsan ve hayvan üzerinde deney niteliği taşımamaktadır,</li> <li>2. Biyolojik materyal (kan, idrar vb. biyolojik sıvılar ve numuneler) kullanılmamasını gerektirmemektedir.</li> <li>3. Beden bütünlüğüne müdahale içermemektedir.</li> <li>4. Gözlemsel ve betimsel araştırma (anket, mülakat, ölçek/skala çalışmaları, dosya taramaları, veri kaynakları taraması, sistem-model geliştirme çalışmaları) niteliğinde değildir.</li> </ol>	
Hacettepe Üniversitesi Etik Kurullar ve Komisyonlarının Yönergelerini inceledim ve bunlara göre tez çalışmamın yürütülebilmesi için herhangi bir Etik Kurul/Komisyon'dan izin alınmasına gerek olmadığını; aksi durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.	
Gereğini saygılarımla arz ederim.	
Tarih ve İmza	
<b>Adı Soyadı:</b> YASEMİN DOMAÇ YAŞAR	_____
<b>Öğrenci No:</b> N15246999	_____
<b>Anabilim Dalı:</b> TÜRK HALKBİLİMİ	_____
<b>Programı:</b> DOKTORA	_____
<b>Statüsü:</b> <input type="checkbox"/> Yüksek Lisans <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/> Bütünleşik Doktora	_____
<b><u>DANIŞMAN GÖRÜŞÜ VE ONAYI</u></b>	
_____ PROF. DR. ÖZKUL ÇOBANOĞLU	
Detaylı Bilgi: <a href="http://www.sosyalbilimler.hacettepe.edu.tr">http://www.sosyalbilimler.hacettepe.edu.tr</a>	
Telefon: 0-312-2976860	Faks: 0-3122992147
E-posta: <a href="mailto:sosyalbilimler@hacettepe.edu.tr">sosyalbilimler@hacettepe.edu.tr</a>	

## ETHICS COMMISSION FORM FOR THESIS

	<p><b>HACETTEPE UNIVERSITY GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES ETHICS COMMISSION FORM FOR THESIS</b></p>
<p><b>HACETTEPE UNIVERSITY GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES TURKISH FOLKLORE DEPARTMENT</b></p> <p style="text-align: right;">Date: 05/07/2023</p> <p>Thesis Title: FUNCTIONS OF THE GEOGRAPHICAL INDICATION SYSTEM IN THE CONTEXT OF CULTURE AND TRADITIONAL TRANSFER</p> <p>My thesis work related to the title above:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Does not perform experimentation on animals or people.</li> <li>2. Does not necessitate the use of biological material (blood, urine, biological fluids and samples, etc.).</li> <li>3. Does not involve any interference of the body's integrity.</li> <li>4. Is not based on observational and descriptive research (survey, interview, measures/scales, data scanning, system-model development).</li> </ol> <p>I declare, I have carefully read Hacettepe University's Ethics Regulations and the Commission's Guidelines, and in order to proceed with my thesis according to these regulations I do not have to get permission from the Ethics Board/Commission for anything; in any infringement of the regulations I accept all legal responsibility and I declare that all the information I have provided is true.</p> <p>I respectfully submit this for approval.</p>	
Date and Signature	
<p><b>Name Surname:</b> YASEMİN DOMAÇ YAŞAR</p> <p><b>Student No:</b> N15246999</p> <p><b>Department:</b> TURKISH FOLKLORE</p> <p><b>Program:</b> PH. D.</p> <p><b>Status:</b> <input type="checkbox"/> MA <input checked="" type="checkbox"/> Ph.D. <input type="checkbox"/> Combined MA/ Ph.D.</p>	
<p><b><u>ADVISER COMMENTS AND APPROVAL</u></b></p>          <p style="text-align: center;">_____ PROF. DR. ÖZKUL ÇOBANOĞLU</p>	