



Türk Mutfak Kültüründe Çikolata, Şekerleme ve Türevlerinin Coğrafi İşaretli Ürünler Kapsamında Değerlendirilmesi (Evaluation of Chocolate, Confectionery and Derivatives in Turkish Culinary Culture within the Scope of Geographical Indicated Products)

* Seda DERİNALP ÇANAKÇI ^a

^a Erciyes University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kayseri/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 17.10.2024

Kabul Tarihi: 19.04.2025

Anahtar Kelimeler

Coğrafi işaret

Çikolata

Şekerleme

Türk Mutfağı

Tatlılar

Keywords

Geographical indication

Chocolate

Confectionery

Turkish cuisine

Desserts

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Coğrafi işaret, bir bölgeye özgü ürünleri tanımlar ve bu ürünlerin o bölgede üretilmesi, işlenmesi veya hazırlanması için belirli koşulların sağlanmasını gerektirir. Çikolata ve şekerleme gibi tatlılar, Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Çikolata ve şekerlemenin coğrafi işaret altına alınması, bu ürünlerin kalitesinin ve benzersizliğinin korunmasına yardımcı olur. Bu araştırmanın amacı, coğrafi işaret kavramını ve uygulamasını açıklamak ve özellikle çikolata ve şekerleme gibi Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan ürünlerin coğrafi işaret altına alınmasının önemini vurgulamaktır. . Tescil almış ve tescil alma sürecinde olan şekerlemelere bakıldığında genel olarak pekmez, nişasta, ceviz, fındık, fıstık vb. ürünlerden oluşan pestil, köme ve cevizli sucuk gibi ürünler ağırlıkta olduğu, çikolatalara bakıldığında ise tescil almış veya tescil almaya aday gösterilmiş hiçbir çikolata veya çikolatalı ürünün bulunmadığı ortaya çıkmıştır.

Abstract

A geographical indication identifies products specific to a region and requires certain conditions to be met for the production, processing or preparation of these products in that region. Sweets such as chocolate and confectionery have an important place in Turkish culture. GI designation of chocolate and confectionery helps to protect the quality and uniqueness of these products. The aim of this research is to explain the concept and application of geographical indication and to emphasize the importance of geographical indication of products that have an important place in Turkish culture, especially chocolate and confectionery. When we look at the confectionery products that have been registered and are in the process of obtaining registration, it is revealed that products such as pestil, köme and walnut sausage, which are generally composed of molasses, starch, walnuts, hazelnuts, peanuts, etc., are predominant, while when we look at chocolates, it is revealed that there are no chocolate or chocolate products that have been registered or nominated for registration.

* Sorumlu Yazar

E-posta: sedaderinalp@yahoo.com (S. Derinalp Çanakçı)

GİRİŞ

Türk mutfağı bulunduğu konum itibariyle birçok toplumun kültüründen etkilenmiştir. Geçmişten günümüze kadar farklı evrelerden geçmiş ve bu evreler birçok kaynakta farklı olarak ele alınmıştır. Genel olarak İslamiyet'ten önce ve İslamiyet'ten sonra olarak ikiye ayrılmıştır. İslam dininin kabul edilmesiyle Türk mutfak kültüründe önemli değişiklikler meydana gelmiştir, bu değişiklikler sonucu mutfak kültürü büyük ölçüde şekillenmeye başlamıştır (Solmaz & Dülger, 2018, p. 111). En iyi dünya mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı, Türklerin konar göçer olarak yaşadığı dönemlerde yaşanan göçler nedeniyle birçok toplumun kültürünü de etkilemiş aynı zamanda kendi özünü de korumayı başarmıştır ancak Türkler yerleşik hayata geçtikten sonra da bu sentezlenme, yapılan savaşlar, ülkenin bulunduğu konumun diğer devletlerin de uğrak noktası olması, büyük ticaret yolları üzerine kurulu olması, ülkenin iklimsel özelliklerinin birçok ürünün yetiştirilmesine elverişli olması, birçok kültür ve etnik yapıdan insanların da Türk mutfağının gelişimi konusunda büyük katkıları olmuştur (Demirgöl, 2018, p. 116). Çikolata ve şekerleme de bu zengin mutfak kültürü içerisinde çok ayrı ve sembolik bir yer tutmaktadır.

Türkiye'de Osmanlı dönemine ait yemek kültürü, şekerlemeler, şerbet, hoşaf ve tatlı kültürü gibi alanlarda çalışmalar yapılmış ancak bu çalışmalarda çikolataya çok az değinilmiştir. Saray helvahanesinde 15. yy.'da başlayan ve sevilen incir, ceviz, kayısı, badem, helva, kestane şekeri yapılmıştır. Aynı şekilde 16. yy.'da peynir şekeri, elma akidesi, 17.'yy. da akide şekeri, 18. ve 19. yüzyıllarda ise “rahat-i halkum” adlı şekerler yapıldığı bilinmektedir (Özlü, 2011, p. 173).

Coğrafi işaret uygulaması ‘yerelliğin dünya ile buluşması’ sloganı ile ürünlerin bizden sonraki nesillere bozulmadan aynı şekilde aktarılması amaçlanarak yasal olarak alınan tedbirdir. Coğrafi işaret altına alınan ürünler köy, şehir veya havza gibi sınırları kesin belli olacak şekilde tamamıyla veya en az bir özelliği ile bir bölgeye ait olan ürünlerdir (Gökovalı, 2007, p.156). Bu çalışmanın amacı, Türk mutfağının tarihini, gelişimini ve çeşitliliğini anlatmak ve özellikle çikolata ve şekerleme gibi unsurların Türk mutfağındaki yerini vurgulamak, coğrafi işaretli ve coğrafi işaret değerlendirme aşamasında olan çikolata ve şekerlemeleri tespit etmek, bölgelere ve illere göre dağılımlarını ortaya koymaktır. Bu çalışma ayrıca, Türk mutfağının zenginliğini ve kültürel önemini anlatarak okuyucuya bu konuda geniş bir perspektif sunmayı amaçlamaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Coğrafi İşaret

Her bölgenin kendine özel ürünleri, doğal mirasları ve özellikleri vardır, bu özellikleri ve ürünleri bulunduğu bölgeye özel kılmanın yasal bir yolu coğrafi işaretlemedir. Coğrafi işaret uygulaması ‘yerelliğin dünya ile buluşması’ sloganı ile ürünlerin bizden sonraki nesillere bozulmadan aynı şekilde aktarılması amaçlanarak yasal olarak alınan tedbirdir. Coğrafi işaret altına alınan ürünler köy, şehir veya havza gibi sınırları kesin belli olacak şekilde tamamıyla veya en az bir özelliği ile bir bölgeye ait olan ürünlerdir (Gökovalı, 2007, p. 156).

Coğrafi işaret yöre veya bölge halkına büyük oranda katkı ve avantaj sağlar. İnsanlar ürettikleri ürünün önemi, değeri hakkında bilgi sahibi olurlar ve bu bilinçle hareket ederler. Coğrafi işaret, yerel ürünleri korurken aynı zamanda ürünün kaynağı olan bölgedeki, insanlara faydalı olabilme, birçok alanda avantaj ve kolaylık sağlama ve bilgilendirme amacı güder. Yöresel ve bölgesel ürünlerin ekonomik değerini arttırması nedeniyle kırsal ve bölgesel kalkınma açısından önemli bir fırsattır. Bir ürünün bir veya birden fazla yörede üretilmesi veya yetiştirilmesi

mümkündür, ancak bu ürünler arasındaki en ayırt edici özellikler ise bölgeden bölgeye, üründen ürüne değişiklik gösterir bu değişiklikler; üretim şekli, bölgenin iklim koşulları, kokusu, dokusu, tadı gibi küçük ve ayırt edici özellikleri mevcuttur (Bulut & Fural, 2018, p. 560). Aynı ürün için bölgeler arası çatışma yaşanabilir, bu evrede ise coğrafi işaret devreye girer. Coğrafi işaret kendi içinde Menşe, Mahreç ve Geleneksel Ürün Adı olarak üç başlık altında ele alınmaktadır. Menşe anlam olarak köken anlamına da gelmektedir, belirli coğrafi sınırlar içinde yer alan bölge veya ülkelerde yetiştirilen, üretilen ürün ve malzemeler olarak ifade edilmektedir. Ürünün menşe işareti alması için bütün esas özelliklerinin o yöreye, alana, bölgeye veya ülkeye özel doğal unsurlar tarafından gerçekleşmesi gerekmektedir (Karakulak, 2016, p. 6). Bu özellikleri kapsayan ürünlere Antep Fıstığı, Amasya Elması, Anamur Muzu örnek gösterilebilir. İkinci olarak mahreç ürünün üretimi, işlenmesi ve bazı işlemleri sırasında yapılan işlemlerin en az bir tanesi o coğrafi alanın içinde bulunması gerekir (Çalışkan & Koç, 2012, p. 196). Ürünün en az bir özelliği veya imalatı esnasında en az bir malzemenin bölge ile bağlantılı olması gerekir. Önemli olan ürünün kültürel anlamda sözü edilen yer ile bağlantısı olmasıdır. Örneklendirecek olursak ‘İnegöl Köfte’ coğrafi işaret kapsamında belirlenen sınır ‘Türkiye’nin geneli’ olarak geçer. Bundan dolayı yapılış şekli, yapılırken kullanılan malzemeler İnegöl ile markalaştığından ötürü Türkiye’nin herhangi bir yerinde yapılırsa İnegöl Köfte olarak etiketlemek mecburidir. Mahreç işareti alan ürünlere örnek olarak Kemal Paşa Tatlısı, Adana Kebabı, Susurluk Tostu gösterilebilir. Üçüncü olarak Geleneksel Ürün Adı ise menşe ve mahreç işareti kapsamına girmeyen ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan en az otuz yıl üretilip ve tüketilen ürünlerin tarif edilmesinde kullanılır. Bir ürünün Geleneksel Ürün Adı işaretini alması için herhangi bir coğrafi alan ve sınır belirlenmemektedir. Bir ürünün bu işareti alması için geleneksel yöntemler takip edilmelidir. Ya da geleneksel bileşimler bulunmalıdır. Bunun yanı sıra üretilirken geleneksel hammadde ya da malzeme kullanılmalıdır. Geleneksel ürün adı patent veya herhangi marka gibi sınai mülkiyet hakkı özelliği taşımaz (Yıldız, 2018, p. 153). Örnek olarak, Ezo Gelin Çorba, Ayvalık Tostu, Döner gösterilebilir.

Coğrafi işaretli ürünler tescillenirken, ürün hakkında yeterli bilgiye sahip olan, alanında uzman kişilerce analiz edilir ve tescillenir. Bir ürün için coğrafi işaret başvurusu yapılırken, başvuru belgesinde ürüne dair ayırt edici özellikler analiz edilmeye müsait olmalıdır. Yasalar gereği coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünün, üreticileri ve tedarikçilerinin taraflarına geri bildirim sağlamaları gereklidir. Ürün tescillenirken uzman kişilerden oluşan komisyon, tescillenme esnasında yapılan çalışmaları kayıt altına almalıdır. Tescillenmiş olan ürünlerin menşei adı; bölge sınırları içinde yıllık üretim miktarları tespit edilmelidir. Aksi takdirde dışarıdan gelebilecek ürünlerin miktarını kontrol altına almak zorlaşmaktadır. Ürün mahreç işareti ile tescillenmiş ise; üründe bulunan, bölgeye has hammadde ve yan maddelerin ölçüsü de belirlenmelidir. Ürünün bölge ile ilgisi üretim aşamasındaki yöntemlerden kaynaklı ise, bu yöntem tescil belgesinde belirgin bir şekilde açıklanmalı, üretim aşamasında farklılık gösteren durumlar ve bu durumların tespit edilme yöntemleri ifade edilmelidir (Denk, 2022, p. 38).

Çikolata, Şekerleme ve Türevleri, Türk Kültüründe Önemi

Şekerleme, Osmanlı’da meyvelerden üretilen meyve şekerleri ile tanınmıştır ve sarayda Helvahane-i Hassa Ocağı olarak bilinen bölümlerde üretilmiştir. Sarayda yapılan evlilik, sünnet, zafer kutlamaları gibi halkla iç içe yapılan kutlamalarda önemli bir yer tutmuştur. Zamanla şekerleme üretme yetkisi devlet tarafından yerli halka ve esnaflara da verilmeye başlanmış ve böylelikle şeker ve şekerleme halk arasında bilinmeye aynı zamanda yayılmaya başlamış, kabul görülmüş, Osmanlı pazarlarında iş yapmaya başlamıştır.

Doğu ve Türk kültüründe kendine yer edinmiş ve hala varlığını sürdürmeye devam eden şekerlemelerden bazıları, Mevlâna şekeri ve türevleri, tahin ve susamdan yapılan helva, pestil, köme gibi şekerlemelerdir. Farklı kültürlerini de içine alan Türk mutfağında şekerlemeler büyük öneme sahiptir. Osmanlı zamanında da fazlaca tüketilen şekerlemeler öncelikle saray mutfaklarında üretilmiş ve sonraları halk arasında yayılmaya başlamış ve sevilmiştir. Geçmişten günümüze Türk mutfağında ve kültüründe önemli sembolik yere sahip olan şekerlemeler düğünlerde, cenazelerde, mevlitlerde, kutlamalarda, kız isteme törenlerinde ve özellikle bayramların vazgeçilmezi haline gelmiştir (Aydın, 2022). Sitrik asit ve nişasta gibi bağlayıcı maddelerle pişirilip içine kuruyemişler, meyve kuruları, kaymak, doğal gıda boyaları, pudra şekeri, Hindistan cevizi gibi maddelerle çeşitlendirilerek satışa sunulan ürünlere ise lokum adı verilir. Lokum kelime anlamı olarak ‘‘boğazı rahatlatan, rahat ul hüküm’’ anlamına gelmektedir. Ana maddesi şeker ve nişasta olsa da çok fazla aşamalardan geçerek ve çeşitlendirilerek hazırlanmaktadır. Bu aşamalar ise hammaddenin sağlanması, karışım elde edilmesi, pişirme ve asit ilavesi, kalıplara dökme, bekletme, kesim, lokum, paketleme, depolama olarak sıralanabilir (Batu & Kırmacı, 2014, p. 37). Türk kültüründe önemli bir yer tutan lokum 18. yy.’dan sonra tam anlamıyla şeklini almış ve dünyaca tanınan bir şekerleme olmuştur, ayrıca edebi eserlerde de Türk lokumundan bahsedilmiştir (Altuntaş, 2021, p. 306).

Çikolatanın Osmanlı topraklarına nasıl ve ne şekilde girdiği bilinmemektedir. Çikolatanın hammaddesi olan kakao, kahve türü, acı bir baharat olarak kaynaklara geçirilmiştir. Bilinene göre geçmişi M.Ö. 1500’lü yıllara dayanan çikolata ilk etapta içecek olarak tüketilmekte ve bir ticaret ürünü olmakla birlikte takas ürünü ve para olarak da kullanılmaktaydı. Osmanlıda sanayi devriminden sonra çikolata alanında seri üretime geçilmiştir buna rağmen çikolatanın halk tarafından kabul edilmesi ve kullanılmaya başlanması geç olmuştur. Çikolata öncelikle elit kesimlerde kullanılmaya başlanmış, zamanla kafe ve pastanelerin açılmasıyla yayılmıştır (Açıkgöz, 2019, p. 16). Osmanlı mutfağının tatlı çeşitliliğinin fazla olması sebebiyle o dönemlerde çikolata tüketimi ve üretimi belirli miktarın üzerine çıkamamıştır. Cumhuriyetin ilanından sonra Atatürk’ün isteği üzerine çikolata Türk pazarında yayılmaya başlamış İsviçre ve Avusturya gibi ülkelerden kakao ve kakao çekirdeği tedarik edilmeye başlanmıştır. Çikolata fabrika ve imalathanelerinin artması ile popülerlik kazanan çikolata kendi kültürümüze göre uyarlanmış ve tüketimi yaygınlaşmıştır (İçöz & Mankan, 2022, p. 69). Zamanla ülkemizde yaygınlaşıp sevilen bir lezzet olarak tüketilmeye başlanan çikolata, farklı şekil ve aromalarıyla dini ve resmi bayramlarımızın vazgeçilmezi haline gelmiştir (Tokuşoğlu, 2015).

Belirli tarihsel süreçlerden geçip günümüze kadar gelen ve Türk kültüründe hem maddi hem de manevi açıdan önemli bir yeri olan çikolata ve şekerleme bayramlarda, kız isteme merasimlerinde, düğünlerde kendine sembolik bir yer edinmiştir. Kültürümüzde sonradan yaygınlaşmış olan çikolata özellikle de son yıllarda Türk Kahvesi’nin yanında lokum ve şekerleme ile birlikte kendine çok önemli bir yer edinmiştir. Kız isteme merasimlerinde götürülen çikolata, çiçek hatta Anadolu’nun bazı bölgelerinde lokum yanında çeşitli şekerlemeler de kullanılmaktadır. Bayramlarda da çok önemli bir yere sahip olan çikolata ve şekerleme, bayramlaşmak için eve gelen misafire ve özellikle de çocuklara kolonya eşliğinde ikram edilir ve Ramazan Bayramı da ‘‘Şeker Bayramı’’ olarak bilinir. Çikolata ve şekerlemenin günümüzde bu kadar yaygınlaşması ve kullanılması ile çeşitler artmış, kullanım alanları, özellikle pastane, kafe, otel gibi işletmelerin mutfaklarında ve imalathanelerinde işlenmeye ve üretilmeye başlamıştır. (Tınmaz, Altunbağ & Yıldırım, 2022).

Çikolata, Şekerleme ve Türevleri ile İlgili Yapılmış Çalışmalar

İçöz ve Mankan (2022), gençlerin çikolataya karşı tutum ve alışkanlıklarını belirlemeyi amaçlamışlardır. Çalışma sonucuna göre, eğitim arttıkça, çikolatadan uzaklaşma ve çikolataya ilişkin genel algının azaldığı belirlenmiştir.

Açıkgöz (2019), çikolatanın Osmanlıya ilk girişi, Osmanlı kaynaklarında nasıl tasvir edildiği, yayılma süreci ve İstanbul'un kültürel tarihi üzerindeki önemini ortaya koymaya çalışmıştır.

Kuşat ve Kösekayhanoglu (2011), çikolata ve şekerleme sektörünün gıda sektöründeki önemi, bölgede bulunan işletmenin, bulunduğu yere sağladığı ekonomik katkılar ve getirdiği inovasyonları incelemişlerdir. İşletmeleri, inovasyon konusunda tetikleyen faktörlerin; AR-GE faaliyetinde bulunmaları, ihracat yapıyor olmaları ve uluslararası ürün standartlarına uygun üretim yapma istekleri olduğu belirlenmiştir.

Doğan (2008), şekerlemeler arasında en bilindik ve en yaygın olan lokumun ana maddelerinden ve bu maddelerin kalitesinin lokumun kalitesine ve raf ömrüne etkilerini ortaya koymuştur.

Batu ve Kırmacı (2006), lokumun dünyada tanınması ve yapım aşamalarında kullanılan ekipmanların ve malzemenin önemi incelemişlerdir. Lokum üretiminin yanında oluşan hammadde, pişirme, alet-ekipman, paketlenme ve depolama, üretim ve denetimler sırasında oluşan problemlere değinilmiştir.

Güvemli (2018), Osmanlı'dan günümüze kadar gelen en eski şekerleme işletmesinin uzun ömürlü ve kaliteli bir işletme olmasının sebepleri ve işletmenin nesilden nesile kaliteden ödün verilmeden ayakta tutulmasını incelemiştir.

Diker, Türker, Çetinkaya ve Kaya (2017), en çok bilinen şekerleme olan lokumun Türk mutfak kültürüne girişi ve Safranbolu lokumunun mevcut durumunu incelemişlerdir. Safranbolu'da lokum üretiminde dikkat edilmesi gereken en önemli husus kalitenin devamlılığının sağlanması olduğu belirlenmiştir.

Batu ve Batu (2016), Türk tatlı kültürünün diğer kültürleri etkilendiğinden ve hangi kültürlerden ne derece etkilendiğini ele almışlardır.

Altuntaş (2021), Aslan, Cadı ve Dolap hikayesi incelenerek Türk lokumu arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Elde edilen verilerle birlikte Narnia Günlükleri serisinde yer alan Aslan, Cadı ve Dolap kitabı ile Türk lokumu arasında bir ilişkinin var olduğu sonucuna varılmıştır.

Yöntem

Türk yemekleri, zengin kültürel mirası ve çeşitliliğiyle dünya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu yemeklerin hem sağlık açısından faydaları hem de kültürel değerleri, onların sadece bir besin kaynağı olmasının ötesine geçtiğini göstermektedir. Özellikle coğrafi işaretli ürünler, Türk mutfağının özgünlüğünü ve kalitesini tescil ederken, bu ürünlerin korunması ve tanıtılması da büyük önem taşımaktadır. Bu araştırmanın amacı, Türk mutfağının kültürel ve ekonomik önemi bağlamında coğrafi işaretli ürünlerin rolünü incelemektir. Coğrafi işaretlerin, yerel ürünlerin korunması ve tanıtılmasındaki etkilerini, bu ürünlerin bölgesel kalkınmaya olan katkılarını ve tüketiciler üzerindeki bilinçlendirme işlevlerini değerlendirmektir. Coğrafi işaretlerin Türk mutfağındaki yerini ve önemini ortaya koyan bu çalışma, yerel ürünlerin korunması ve tanıtılması konusundaki mevcut literatüre katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

Araştırmanın verileri, nitel araştırma yöntemlerinden, doküman inceleme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Doküman analizinde, var olan kayıt ve belgeler incelenerek veri elde edilmektedir. Belli bir amaca dönük olarak

kaynakları bulma, okuma, not alma ve değerlendirme işlemlerini kapsamaktadır (Karasar, 2005). Veriler, 21 Nisan 2024 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu’nun coğrafi işaret portalı veri tabanı istatistiklerinden faydalanılarak betimlenmiştir. Araştırmadaki bulgular, tablolarda sunulularak yorumlanmıştır. İşaretlenmiş ürünler, coğrafi işaretler portalının “çikolata, şekerleme ve türevi ürünler” grubu dikkate alınarak listelenmiştir. Ürünler; isimleri, bölgeleri, ayırt edici özellikleri, coğrafi işaret türü ve tescil tarihlerine göre sunulmuştur.

Bulgular

Türk mutfak kültüründe coğrafi işaret almış çikolata, şekerleme ve türevlerine ait bulgular aşağıdaki tablolarda gösterilmektedir. Tablo 1, coğrafi işaret almış şekerlemelere yönelik özellikleri göstermekte iken, Tablo 2, henüz coğrafi işaret almamış ancak başvuru süreci devam eden şekerlemeleri göstermektedir.

Tablo 1. Coğrafi İşaret Tesciline Sahip Olan Şekerlemeler

Sıra No	İl	Ürün Adı	Cİ Türü	Ürünün Karakteristik ve Ayırt Edici Özellikleri	Tescil Tarihi
1	Afyonkarahisar	Afyon Lokumu	Mahreç İşareti	Afyon Lokumunda Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği’ne uygun beyaz şeker, doğal mısır nişastası, limon tuzu ve dolgu maddeleri kullanılır.	25.01.2021
2	Gaziantep	Antep Fıstık Ezmesi (Antepfıstığı Ezmesi/ Gaziantep Fıstık Ezmesi)	Mahreç İşareti	“Boziç” olarak tabir edilen erken hasat edilmiş Antep fıstığının şeker ile belirli ölçülerde karıştırılması ile hazırlanmaktadır.	20.11.2017
3	Gaziantep	Antep Muskası (Gaziantep Muskası)	Mahreç İşareti	Kullanılan pestil üzümünden yapılıp, içerisine ceviz parçaları gibi bileşenler konulmaz. Antep Muskasının nihai halinde içerisinde yer alacak Antep fıstığı oranını %8-13 arasında olacaktır.	13.06.2018
4	Malatya	Arapgir Pohmutu/ Pohmut	Mahreç İşareti	Pohmutun geçmişi eskiye dayanır. Arapgir sahip olan bu ürün, özellikle kış aylarında tüketilir. Üretimi coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle Arapgir Pohmutu coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.	13.06.2018
5	Samsun	Bafra Kaymaklı Lokum	Mahreç İşareti	Bölgede yetiştirilen mandalardan elde edilen yüksek yağ ve kuru madde ihtiva eden manda sütünden üretilen kaymak da yüksek yağ içeriğine sahiptir.	28.01.2020
6	Malatya	Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili	Mahreç İşareti	Yöre halkı ürünü “bastık” olarak da ifade eder. Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili yumuşak bir yapıda olup üretiminde; dut şırası, haşhaş, süt, un, nişasta, su, kayısı çekirdeği, iç findığı, iç cevizi ve susam kullanılır. Herhangi bir katkı maddesi içermez.	17.12.2020
7	Ankara	Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk	Mahreç İşareti	Köfterlik adı verilen sucuk hamuru ise; Ak Püskül üzümünün suyunun pekmez toprağı ile kaynatılıp çöktürüldükten sonra tekrar kaynatılmasıyla elde edilen koyu kıvamlı karışıma, ekmeçlik buğday unu karıştırılıp pişirilerek hazırlanır.	07.04.2022
8	Ankara	Beypazarı Havuç Lokumu	Mahreç İşareti	Beypazarı Havuç Lokumu, haşlanarak püre haline getirilen havuçlarla üretilen meyveli bir lokumdur. Jel görüntüsü düşük, parlaklığı az, mat-turuncu renkte, pütürlü yapıda, dışı Hindistan cevizi ile kaplı ve yaklaşık 2 cm’lik küp boyutundadır.	20.01.2022

Tablo 1. Coğrafi İşaret Tesciline Sahip Olan Şekerlemeler (devamı)

9	Bolu	Bolu Fındık Şekeri	Mahreç İşareti	Bolu Fındık Şekeri; Ordu ve Giresun illerimizden temin edilen fındıklar ile halk arasında “dağ fındığı” olarak bilinen ve literatürde ise “ayı fındığı” olarak geçen küçük ebatlardaki fındıklar kullanılarak üretilir.	22.09.2020
10	İzmir	Bozdağ Kestane Şekeri	Mahreç İşareti	Bozdağ kestanesinden üretilen kestane şekerinin ayırt edici özellikleri ise; tanelerinin iri parlak, bütünlüğü dağılmamış, lezzetinin ve tadının hoş oluşu ile diğer yörelerde üretilen kestanelerden yapılan tatlılardan ayrılmaktadır.	22.11.2000
11	Aydın	Bozdoğan Cevizli Sucuğu	Mahreç İşareti	Bozdoğan Cevizli Sucuğu yaklaşık 15 cm uzunluğunda ve görünüm olarak ortası kalın her iki uç kısmı ise orta kısmından daha ince bir şekildedir. Görünümü mat ve donuk, rengi ise krem-beyazdır.	30.11.2020
12	Mersin	Bozyazı Kavutu	Mahreç İşareti	Kahverengi renkli, helva görünümlü, yer fıstığı ve susamdan dolayı çikolatalı tahini andıran bir kokuya sahip, hafif tatlı, ağızda dağılan ve bozulmayan bir yiyecektir. İçeriğindeki yemişler nedeniyle doğal olarak şeker içerir. İlave şeker veya tatlandırıcı kullanılmaz.	03.09.2020
13	Burdur	Burdur Ceviz Ezmesi	Mahreç İşareti	Ayırt edici özelliği, Göller Bölgesi ve Burdur yöresinde yetiştirilen, kedine özgü tadı ve aroması olan cevizlerden ve yine aynı bölgede üretilen sert buğdaydan elde edilen irmikten üretiliyor olmasıdır.	13.10.2009
14	Burdur	Burdur Haşhaş Helvası	Mahreç İşareti	Burdur Haşhaş Helvası; üzüm pekmezi, çiğ ceviz içi, buğday unu ve sarı haşhaş tohumu kullanılarak Burdur ilinde üretilen helvadır. 2-3 cm kalınlığında olup çeşitli ebatla küp, silindirik veya baklava dilimi şeklinde kesilerek şekil verilir. Burdur Haşhaş Helvası yoğun bir kıvamda olup keskin pekmez tadına sahiptir.	15.08.2023
15	Bursa	Bursa Kestane Şekeri	Mahreç İşareti	Bursa Kestane Şekerinde meyve oranı en az %63-71 ve şuruplu kestane şekerinde meyve oranı en az %60 olmalıdır. pH değeri ise 5-5,8 arasındadır. Meyvede kabuk oranı % 25 ve altında olmalıdır. Kabuk renginin çok koyu olmaması tercih edilir.	20.01.2021
16	Diyarbakır	Diyarbakır Badem Ezmesi/ Diyarbakır Lebzüniyesi	Mahreç İşareti	Diyarbakır Badem Ezmesi / Diyarbakır Lebzüniyesi üretiminde; ana bileşenler olarak şeker, badem içi ve su kullanılır. İsteğe bağlı olarak gül suyu, tarçın ve / veya karanfil de kullanılabilir. Üretiminde; gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.	11.10.2021
17	Edirne	Edirne Badem Ezmesi	Mahreç İşareti	Tarihi, Osmanlı Saray Mutfağına dayanan Edirne Badem Ezmesi; Edirne’de yabancı olarak yetişen sert kabuklu ve tombul olan Hacı Alibey (48-5) çeşidi bademlerin kurutularak öğütülmesi ve şerbetle karıştırılmasıyla elde edilir.	25.01.2021
18	Elâzığ	Elâzığ Orciği	Meşe Adı	Elâzığ Orciğinin ayırt edici özellikleri yöreye özgü üzümlerin ve yeni hasat edilmiş cevizlerin kullanılmasından ortaya çıkmaktadır. Orciğin yeni hasat edilmiş taze cevizden ve Elâzığ ilinde yetiştirilen yeni hasat edilmiş taze üzümlerden yapılması gerekmektedir.	30.11.2018
19	Kayseri	Erkilet Kedi Bacağı	Mahreç İşareti	Şeklinin kedi bacağına benzemesinden dolayı bu ürün, yöre halkı tarafından Erkilet Kedi Bacağı olarak adlandırılmış ve bu adla ünlenmiştir. Erkilet Kedi Bacağı üretiminde iri cevizler ile beyaz üzümlerin kullanılması sonucu dolgun ve açık renkli bir görünüme sahip olur.	08.10.2020

Tablo 1. Coğrafi İşaret Tesciline Sahip Olan Şekerlemeler (devamı)

20	Giresun	Giresun Fındık Ezmesi	Mahreç İşareti	Giresun Fındık Ezmesi, kavrulmuş fındık ile şeker pancarından elde edilen ve üretim sırasında pudra haline getirilmiş beyaz şekerin belirli ölçülerde karıştırılmasıyla üretilir. Üretimde kullanılan fındıklar, 4 - 6 mm çapında parçacıklardan oluştuğundan, yerken ağızda fındık parçaları hissedilir.	25.08.2020
21	Gümüşhane	Gümüşhane Dut Pestili	Mahreç İşareti	Diğer bölgelerde üretilen pestillerden farklı olarak içeriğine bal ve süt katılmakta ayrıca diğer bölgelerde üretilen çeşnili pestillerde kullanılan iç ceviz ve iç fındık çok daha fazla miktarda kullanılmaktadır.	27.12.2004
22	Gümüşhane	Gümüşhane Kömesi	Mahreç İşareti	Gümüşhane kömesi yapılırken iplikler dizilmiş iç cevizin batırıldığı karışımın içeriği oldukça farklıdır. Bu içerikte bal, süt, dut, şeker ve un bulunmaktadır.	27.12.2004
23	Konya	Konya Peynir Şekeri	Mahreç İşareti	Konya Peynir Şekerinin bileşimindeki şeker oranının en az %94 olması gerekir. Glukoz kullanılmamalıdır. Konya Peynir Şekerinin ayırt edici özelliklerinden birisi de üretiminde kullanılan ağartma tekniğidir.	11.02.2019
24	Kütahya	Kütahya Bitli Helva	Mahreç İşareti	Kütahya Bitli Helva; şeker, su ve limon tuzunun kaynatılarak çırılması sonucu elde edilen karışımın, bakır kazanlarda kaynatılması, kaynayan karışıma çöven suyu eklenerek çırılması ve elde edilen yoğun kıvamlı karışımın, susamların üzerine dökülmesi ve incecik açılarak susama bulanması sonucu elde edilir.	03.02.2021
25	Malatya	Malatya Köpük Pestili	Mahreç İşareti	Malatya Köpük Pestilinin üretiminde, genel pestil üretimlerinden farklı olarak, nişasta yerine buğday unu kullanıldığından buğday ununda bulunan proteinler, çırpma etkisiyle kalıcı köpük oluşturur.	26.01.2022
26	Kahramanmaraş	Maraş Samsası	Mahreç İşareti	Üzüm suyu, buğday nişastası ve buğday unu ile hazırlanan karışımın odun ateşinde kaynatılması, ince bir tabaka halinde kurutulması, şeritler halinde kesilip öğütülmüş ceviz içi ile üçgen şeklinde sarılması ve bir kapta baskı altında uzun süre tutulması suretiyle Kahramanmaraş ilinde üretilen şekerlemedir	07.02.2023
27	Mardin	Mardin İmlebbes	Mahreç İşareti	Yörede yetişen bademlerin soyularak ve şekerle kaplanarak yapılan; yörede çok sevilen ve yenilen çerez türüdür. İmlebbeste kesinlikle suni gıda boyası veya herhangi bir renklendirici kullanılmamalıdır.	23.12.2009
28	Mersin	Mersin Cezeryesi	Mahreç İşareti	Kıyılan havuçlar, şeker, glikoz ve sitrik asit ilavesiyle cezerye marmelatına dönüştürülür. Cezerye marmelatına 90 derecede 45 dakika ısısal işlem uygulanır. Bu aşamada çeşidine göre, ceviz içi, fındık içi veya antepfıstık içi ilavesi yapılır.	15.01.2003
29	Bilecik	Osmaneli Ayva Lokumu	Mahreç İşareti	Osmaneli Ayva Lokumu ağza alındığında, ayva meyvesinin pürede pütürlü yapısı ve ayvanın yoğun aroması nedeniyle, lokumda meyve parçaları varmış gibi hissedilir.	23.02.2021
30	Sakarya	Pamukova Ceviz Ezmesi	Mahreç İşareti	Pamukova Ceviz Ezmesi üretiminde; limon tuzu / sitrik asit hariç gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verici gıda bileşenleri kullanılmaz.	27.07.2021
31	Karabük	Safranbolu Lokumu	Mahreç İşareti	Safranbolu'ya özgü bir lokum olup, kesim yüzeyinde parlak bir görünüme sahip, ısırıldığında dişe ve çiğnendiğinde damağa yapışmayan, tüketiminde ağızda ve genizde çiğ nişasta tadı bırakmayan ve yanma hissi oluşturmeyen, iki parmak arasında sıkıştırıldığında ise elastiki yapıdadır.	15.07.2014
32	Afyonkarahisar	Sandıklı Kürek Helvası	Mahreç İşareti	Tüketicileri tarafından alışlagelen adıyla bölgede Sandıklı Kürek Helvası olarak bilinir. Bunun sebebi Sandıklı Kürek Helvası hazırlanmasında kullanılan üretim metodunda şeker şurubu ağdası ve tahinin karıştırılmasında kürek kullanılmasıdır.	20.01.2022

Tablo 1. Coğrafi İşaret Tesciline Sahip Olan Şekerlemeler (devamı)

33	Mersin	Tarsus Yayla Bandırması	Mahreç İşareti	Tarsus Beyazı Üzüm (Topacık) kullanılarak üretilen pekmezden yapılır. Bu pekmezin sulandırılıp nişasta ile pişirilmesiyle elde edilen karışıma, ipe dizilen ceviz içleri batırılarak kaplanması suretiyle Tarsus Yayla Bandırması üretilir.	04.12.2008
34	Siirt	Tillo Herisesi	Mahreç İşareti	Tillo Heriresinin üretiminde, ve Sinceri çeşidi yerel üzümlerden elde edilen şıra kullanılır. Bu üzüm çeşitleri, şekerli yapıları ve şıra miktarının fazla olmaları nedeniyle tercih edilir ve ürüne şeker ilavesi yapılmaz.	17.04.2023
35	Tokat	Zile Kömesi	Mahreç İşareti	Narince üzümü şırası, buğday nişastası ve un ile hazırlanmış, hasuda kaplanmış tatlı bir gıda ürünüdür. Hasuda, üzüm şırası, buğday nişastası ve buğday ununun birlikte pişirilmesi ile hazırlanan muhallebi kıvamında yöresel bir tatlıdır.	01.11.2017
36	Tokat	Zile Pekmezi	Mahreç İşareti	Taze üzümden elde edilen, kalsiyum karbonat veya sodyum karbonat ile asitliği azaltarak, tanen- jelatin ve uygun enzimler ile durultulduktan sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen, yumurta akı ile ağartılan isteğe göre çöğen, bal ve/veya bal peteği, süt, süt tozu ve/veya yoğurt gibi maddelerin de ilavesi ile karıştırılarak elde edilen koyu kıvamlı ve ağartılmış yani beyaz renge yakın olan ve bu özellikleri ile diğer yörelerdeki pekmezlerden farklı olan bir pekmez çeşididir.	17.11.2009
37	Kastamonu	Çatalzeytin Fındık Şekeri	Mahreç İşareti	Çatalzeytin Fındık Şekeri; kavrulmuş 1. sınıf fındık içinin şerbet, un ve nişasta ile bakır kazanda ısıtılarak kaplanması suretiyle üretilen şekerlemesidir.	24.04.2021
38	Kocaeli	İzmit Pişmaniyesi	Menşe Adı	Pişmaniye'nin İzmit'e has olan havanın nemine, hamur pişirme işlemine, pişirdikten sonraki hamur çekme işlemine, ideal oranlarda kullanılan malzemelere, ustaların Mustafa Usta öğretisini almış olmalarına bağlı olarak tat, koku, görünüş, muhafaza, etiketleme, denetleme özellikleriyle diğer yörelerde üretilen pişmaniye'lerden farklıdır.	21.05.2002

Tablo 1'de coğrafi işaret tescili almış olan şekerlemelerin illere göre dağılımı; şekerlemenin adı, ayırt edici özellikleri, tescil türü, tescil tarihi bulunmaktadır. Tabloya bakıldığında toplamda 38 şekerlemenin tescil aldığı görülmektedir. Bunlardan 37 tanesinin mahreç ve 1 tanesinin menşe adı altında tescillendiği görülmektedir. Tablodaki tescil tarihlerine bakıldığında ilk şekerleme 2000'de tescil almıştır. Ancak 2020 yılı itibarıyla tescil alan ürünlerde fazlaca artış görülmektedir. Tescillenmiş olan ürünler arasında hiçbir bölgede çikolatanın yer almadığı dikkat çekmektedir. Tescillenen ürünlerin 5 tanesi lokum, 6 tanesi şeker, 6 tanesi ezme, 2 tanesi köme, 4 tanesi pestil, 5 tanesi cevizli sucuk, 4 tanesi helva, 1 tanesi cezerye, 2 tanesi muska, 1 tanesi pekmez, 1 tanesi pişmaniye olarak gruplandırılmıştır. Tablodaki ayırt edici özellikler bölümüne bakıldığında birçok ürünün içeriğinin ceviz, pekmez, nişasta, üzüm şırası ve şekerden oluştuğu dikkat çekmektedir.

Tablo 2. Cİ Başvuru Süreci Devam Eden Ürünler

Sıra No	İl	Ürün Adı	Cİ Türü	Başvuru Tarihi
1	Aksaray	Aksaray Hasan dağı üzüm pekmezi	Mahreç	17.02.2022
2	Batman	Gercüş mevrune üzümü pestili	Mahreç	22.12.2023
3	Batman	Benni	Mahreç	22.12.2023
4	Antalya	Manavgat çivirdiği	Mahreç	02.11.2023
5	Kahramanmaraş	Maraş cevizli	Mahreç	03.11.2021
6	Kahramanmaraş	Maraş fıstık ezmesi	Mahreç	19.09.2016
7	Erzurum	Tortum ekşi pestili	Mahreç	25.03.2022
8		Türk lokumu	Geleneksel ürün adı	11.05.2023
9	Çorum	Çorum şekerlemesi	Mahreç	08.12.2023
10	Çorum	Çorum şekerlemesi	Mahreç	20.02.2023

Tablo 2’ye bakıldığında ise tescil başvuru sürecinde olan 9 adet ürünün bulunduğu görülmektedir. Bu ürünlerden 9 tanesi için mahreç ve 1 tanesi için geleneksel ürün adı altında başvuru yapılmıştır. Tablo 1’de olduğu gibi, yine Tablo 2’de de 2020’den sonra tescil başvurusu yapılmış ürünler ağırlıktadır, ancak bu ürünlerden, 2016 yılında tescil başvurusu yapılmış olup, hala tescil alamamış olan Maraş Fıstık Ezmesi dikkat çekmektedir.

Sonuç

Türk kültüründe şekerlemelerin önemi oldukça büyük ve geniş bir yelpazede yer alır. Hem geleneksel hem de modern Türk mutfaklarında önemli bir yere sahiptir. Türkiye’deki şekerleme kültürünün zenginliği ve çeşitliliği, ülkenin bu alandaki potansiyelini ve kültürel değerini göstermektedir. Bu açıdan, Türk mutfağının çikolata ve şekerleme gibi tatlılarla olan ilişkisi, tarihi bir dokuyla birlikte günümüzde de devam etmektedir. Bu olguların yanı sıra çikolata ve şekerlemenin Türk kültüründe sembolik bir yeri vardır.

Çikolata geç de olsa Türk kültüründe kendine önemli bir yer edinmeyi başarmış ve sembolik bir değere kavuşmuştur. Çikolatanın Türk kültüründe gelişmemesinin en büyük nedeni ise çikolatanın ana maddesi olan kakao çekirdeğinin Türk topraklarında yetişmemesi ve pahalı bir hammadde olmasıdır (Açıkgöz, 2019). Tüm bunların yanı sıra Türk kültüründe coğrafi işaret almış herhangi bir çikolata veya çikolatalı bir ürün bulunmamaktadır. Özellikle modernleşme süreciyle birlikte, çikolatanın üretimi ve tüketimi artmış, bu da onun Türk mutfağındaki yerini sağlamlaştırmıştır. Günümüzde ise Türkiye’de yerli çikolata üreticileri tarafından çeşitli çikolata markaları üretilmekte ve tüketilmektedir. Bununla birlikte, coğrafi işaret almış çikolata ürünlerinin olmaması, Türk çikolata sektörünün gelişiminde belirli bir eksikliği göstermektedir. Türk mutfak kültüründe yer alan şekerlemelere bakıldığında ise Türk kültürünün çok önemli ve vazgeçilemez bir parçası olduğu anlaşılmaktadır. Şekerlemenin geçmişi Osmanlıdan öncesine dayanmaktadır ancak ana hatlarının Osmanlı döneminde oluştuğu söylenebilmektedir. Bu olguya en büyük kanıt ise Osmanlı döneminde saray mutfağında Helvahane-i Hassa adı verilen bölümlerin olmasıdır (Özlü, 2011, p. 171).

Ülkemiz sınırları içinde bölgelerin kendine has yöntemlerle üretilen ve coğrafi işaret tescili almış ve tescil süreci devam etmekte olan birçok şekerleme mevcuttur. Tescil almış ve tescil alma sürecinde olan şekerlemelere bakıldığında genel olarak pekmez, nişasta, ceviz, fındık, fıstık vb. ürünlerden oluşan pestil, köme ve cevizli sucuk gibi ürünler ağırlıktadır. Bu ürünlerin yanı sıra lokum ve cezerye gibi ürünler de tescil almış ve tescil almaya aday gösterilmişlerdir. Bu ürünlerin ülkemiz toprakları içerisinde fazlaca bulunması ve üretilmesinin nedeni ise hammadde olarak kullanılan ürünlerin yetişmesine elverişli topraklara, gerekli iklim ve coğrafi özelliklere sahip olmasıdır. Çikolatalara bakıldığında ise tescil almış veya tescil almaya aday gösterilmiş hiçbir çikolata veya çikolatalı ürün bulunmamaktadır. Bunun nedeni ise kültürümüzün çikolatanın hammaddesi olan kakao ve kakao çekirdekleriyle geç tanışması ve yüksek maliyetli bir ürün olması en büyük sebep olarak görülmektedir. Bir başka durum ise, özellikle son yıllarda şekerleme ürünleri alanında yapılan tescil başvurularında artış görülmektedir bu durum bize yerli ürünlerin korunması konusundaki farkındalığın arttığını göstermektedir.

Ulusal literatürde coğrafi işaretli “çikolata ve şekerlemeler” üzerine yapılmış herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu araştırmada Türk mutfağındaki coğrafi işaret almış ve tescil sürecinde olan şekerlemelere ve bu ürünlerin Türk mutfağı ve Türk kültürü açısından önemine ve gelişim sürecine yer verilmiştir. Araştırmada belirtilen bilgiler ve değinilen konular ışığında bu çalışmanın Türk kültür ve mirasları açısından önemli bir literatür kaynağı olacağı düşünülmektedir. Coğrafi işaret almış özellikle pekmez, helva, köme, lokum, sucuk, ezme gibi

şekerlemelerimizin ihracatı ve henüz coğrafi işaret almamış çikolata üreticilerimize, coğrafi işaret alma konusunda teşviğin önemli olduğu düşünülmektedir. İlerleyen zamanlarda yapılacak olan çalışmalarda ise coğrafi işaret alma olasılığı yüksek olan ürünlere değinilmeli ve bu ürünlerin reçeteleri, hammaddeleri, üretim aşamaları bu aşamalarda kullanılan araç gereçler ve tüm yapım aşamaları ürünlerin orijinalliklerinden ödün verilmeden nesilden nesile aktarılması üzerine çalışmalar yapılabilir. Literatüre geçmiş olan şekerleme ve türevlerinin yanı sıra çok fazla bilinmeyen fakat Türk kültür ve mirası açısından fazlaca önem arz eden birçok ürünün varlığını sürdürdüğü düşünülmektedir. Aynı zamanda bölgelerin coğrafi özellikleri iklimsel özelliklerinin ürünler üzerindeki etkileri görmezden gelinemeyecek derecede önemli olduğu için sadece bölgeler ve iller tek başına bir araştırma konusu olarak baz alınabilir.

KAYNAKÇA

- Açıkgöz, F. (2019). İspanya'dan Osmanlı'ya: çikolatanın tarihi serüvenine katkı. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (1), 16.
- Altuntaş, N. (2021). Narnia günlükleri ve Türk lokumu arasındaki ilişkisi üzerine bir inceleme. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 9 (Özel Sayı 5), 305.
- Aydın, B. N. (2021). *Cumhuriyet Dönemin'den günümüze Ankara'da kurulmuş pastane ve şekerleme işletmelerinin gastronomi kültürü açısında incelenmesi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Başkent Üniversitesi, Ankara.
- Batu, A., & Kırmacı, B. (2006). Lokum üretimi ve sorunları. *Gıda Teknolojileri ve Elektronik Dergisi*, 3(37-49), 37, 49.
- Batu, A., & Batu, H. (2016). Türk tatlı kültründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism & Gastronmy Studies*, 4 (1).
- Bulut, İ., & Fural, Ş. (2018). Serik bıçağı'nın coğrafi işaret tescili kapsamında değerlendirilmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(Özel Sayı), 558.
- Çalışkan, V., & Koç, H. (2013). Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin eğerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 42.
- Demirgöl F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* 3(1), 105.
- Denk, E. (2022). Coğrafi işaretler standardizasyonu ve uygulamalarına yönelik bir model önerisi. Yayımlanmamış doktora tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Diker, O., Türker, N., Çetinkaya, A., & Kaya, F. B. (2017). Geleneksel Türk tatlısı olarak lokum ve Safranbolu lokumu. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 333-344.
- Doğan, İ. S. (2008). Hammadde ve sorunlarıyla Türk lokumu üretimi. *Tekn Araşt GTED*, 1, 13-17.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İdari ve İktisadi Bilimler Dergisi*, 21(2),142.
- Güvemli, O. (2018). Türkiye'nin yaşayan en eski işletmesi: Hacı Bekir Şekerleme 1777-2018. *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*, (09), 74-104.

- İçöz, E., & Mankan, E. (2022). Çikolata tüketim tercihleri üzerine bir alan araştırması. *Topkapı Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(29), 69.
- Karakulak, Ç. (2016). *Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kişiliğinin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Karasar, N. (2005). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Nobel Yayın Dağıtım.
- Kuşat, N., & Kösekaşaoğlu, L. (2011). Gıda sektöründe ürün ve iyileştirilmiş ürün inovasyonları: Batı Akdeniz Bölgesi şekerleme, kakao ve çikolata alt sektörü üzerine bir uygulama. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 3(2), 193-215.
- Özlü, Z. (2011). Osmanlı saray şekerleme ve şekerlemecileri ile ilgili notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 171-190, 73.
- Solmaz, Y., & Dülger, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108.
- Tınmaz, O., Altunbağ, E., & Yıldırım, Ö. (2022). 1880-1980 Yılları arasında Osmanlı ve Türkiye’de yayınlanan tarif kitaplarında çikolata ve kakaonun kullanımı. *Journal of Gastronomy, Hospitality And Travel* (Online)5(3), 288.
- Tokuşoğlu, Ö. (2015). 1880-1980 yılları arasında Osmanlı ve Türkiye’de yayınlanan tarif kitaplarında çikolata ve kakaonun kullanımı (1). Sidas Yayınları.
- Yıldız, B. (2018). Yargıtay kararları ışığında coğrafi markalar. *İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 9 (2).

Evaluation of Chocolate, Confectionery and Derivatives in Turkish Culinary Culture within the Scope of Geographical Indicated Products

Seda DERİNALP ÇANAKÇI

Erciyes University, Faculty of Tourism, Kayseri/Türkiye

Extented Summary

Each region has its own special products, natural heritage and features, and geographical indication is a legal way to make these features and products special to the region. Geographical indication is a measure taken legally with the slogan of 'meeting localism with the world' with the aim of transferring the products to the next generations in the same way without deterioration. The products under geographical indication are products that belong to a region with all or at least one feature, such as a village, city or basin, with clear boundaries.

When registering geographical indication products, they are analyzed and registered by experts in the field who have sufficient knowledge about the product. When applying for a geographical indication for a product, the distinctive features of the product should be available for analysis in the application document. By law, the producers and suppliers of the product registered with a geographical indication are required to provide feedback to the parties. When registering the product, the commission consisting of experts should record the work done during registration. The name of the origin of the registered products; annual production quantities within the borders of the region should be determined. Otherwise, it is difficult to control the amount of products that may come from outside. If the product is registered with a designation of origin, the size of the raw materials and by-products specific to the region should also be determined. If the relevance of the product to the region is due to the methods in the production phase, this method should be clearly explained in the registration certificate, and the situations that differ in the production phase and the methods of detecting these situations should be expressed.

Turkish cuisine has been influenced by the culture of many societies due to its location. It has gone through different phases from the past to the present and these phases have been handled differently in many sources. It is generally divided into two as before and after Islam. With the adoption of Islam, significant changes have occurred in Turkish culinary culture, and as a result of these changes, the culinary culture has started to take shape to a great extent. Turkish cuisine, which is among the best world cuisines, has influenced the culture of many societies due to the migrations experienced during the periods when Turks lived as nomads, and at the same time managed to preserve its own essence. However, after the Turks settled down, this synthesis, the wars fought, the location of the country being a stopover point for other states, being located on major trade routes, the climatic characteristics of the country being suitable for the cultivation of many products, and people from many cultures and ethnic structures have also made great contributions to the development of Turkish cuisine. Chocolate and confectionery have a very distinct and symbolic place in this rich culinary culture.

Chocolate and confectionery, which have passed through certain historical processes and have come to the present day and have an important place in Turkish culture both materially and spiritually, have gained a symbolic place for themselves during holidays, asking for a girl and weddings. Chocolate, which has become widespread in our culture later on, has gained a very important place for itself, especially in recent years, along with Turkish Coffee, Turkish delight and confectionery. Chocolate, flowers and even Turkish delight in some parts of Anatolia are used in addition

to various confectionery. Chocolate and confectionery, which have a very important place in festivals, are offered to guests and especially children who come home to celebrate the feast, accompanied by cologne, and Ramadan Feast is also known as “Sugar Feast”. As chocolate and confectionery have become so widespread and used today, the varieties have increased and their usage areas have started to be processed and produced especially in the kitchens and workshops of businesses such as patisseries, cafes and hotels.

The aim of this research is to examine the role of geographical indication products in the context of the cultural and economic importance of Turkish cuisine. It is to evaluate the effects of geographical indications on the protection and promotion of local products, the contribution of these products to regional development and their awareness-raising functions on consumers. This study, which reveals the place and importance of geographical indications in Turkish cuisine, aims to contribute to the existing literature on the protection and promotion of local products. In this context, chocolate, confectionery and derivative products with geographical indications were analyzed.

As a result of the research, a total of 38 confectionery products were registered. It is seen that 37 of these were registered under the name of origin and 1 under the name of origin. Looking at the registration dates, the first confectionery was registered in 2000. However, as of 2020, there is an increase in the number of registered products. It is noteworthy that chocolate is not included in any region among the registered products. Of the registered products, 5 are grouped as Turkish delight, 6 as candy, 6 as pate, 2 as köme, 4 as pestil, 5 as walnut sausage, 4 as halva, 1 as cezerye, 2 as muska, 1 as molasses, 1 as pişmaniye. Looking at the distinctive features section, it is noteworthy that the content of many products consists of walnuts, molasses, starch, grape must and sugar. When we look at the products in the registration application process, it is seen that there are 9 products. Applications have been made for 9 of these products under the name of specialty and 1 under the name of traditional product. According to the results of the research, products for which registration applications were made after 2020 are predominant, but among these products, Maraş Pistachio Butter, which applied for registration in 2016 but has not yet received registration, draws attention.

There is no study on “chocolate and confectionery” with geographical indication in the national literature. In this study, the confectionery products in Turkish cuisine that have received geographical indication and are in the process of registration and the importance and development process of these products in terms of Turkish cuisine and Turkish culture are included. In the light of the information and issues mentioned in the research, it is thought that this study will be an important source of literature in terms of Turkish culture and heritage. In future studies, products with a high probability of receiving geographical indication should be mentioned and studies can be carried out on the recipes, raw materials, production stages, tools used in these stages and all production stages of these products can be transferred from generation to generation without compromising the originality of the products. In addition to the confectionery and its derivatives that have been included in the literature, it is thought that there are many products that are not known much but are very important in terms of Turkish culture and heritage. At the same time, since the effects of the geographical and climatic characteristics of the regions on the products are too important to be ignored, only regions and provinces can be taken as a research subject alone.