



Ankara'da Bulunan Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilirlik Perspektifinden Değerlendirilmesi (Evaluation of Geographically Indicated Food Product in Ankara from the Perspective of Food Safety and Sustainability)

Fügen DURLU ÖZKAYA^a , Batuhan ÖZTÜRK*^a 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 07.08.2021

Kabul Tarihi: 11.11.2021

Anahtar Kelimeler

Coğrafi İşaret

Gıda Güvenliği

Sürdürülebilirlik

Ankara

Öz

Coğrafi işaret, belirgin özellikleri, ünü ya da çeşitli farklı özellikleri ile ait olduğu yöre, bölge ya da ülke ile özdeşleşen ürünleri ifade etmektedir. Farklı pek çok ürün grubunu bünyesinde barındıran coğrafi işaretler, geleneksel çeşitli ürünlerin kalite, gelenek, deneyim gibi unsurlarını kullanarak bir koruma sağlamaktadır. Diğerlerinden farklılıkları ile ön plana çıkan coğrafi işaretli ürünler yörelerin, bölgelerin ya da ülkelerin kültürel miraslarını gelecek nesillere aktarmalarında ve ekonomik girdi sağlamalarında önem arz etmektedir. Gıda güvenliği ise gıda maddelerinin yetiştirilmesi, taşınması, üretilmesi gibi çeşitli aşamalarda bu ürünlerin hijyenik koşullarını sağlamak ve insan sağlığını tehlikeye atacak herhangi bir durumu ortadan kaldırmayı ifade etmektedir. Çalışma kapsamında Ankara'nın coğrafi işaretli gıda ürünlerinin tescil belgeleri gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik perspektifinden incelenmiştir. Tescil belgelerinin büyük bir çoğunluğunda bu iki bakış açısından eksiklikler olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaret uygulamalarının ve yöresel, kültürel ürünlerin devamlılığının sağlanabilmesi için tescil belgelerinin tekrar gözden geçirilerek revize edilmesi ve gerekli denetim mekanizmalarının kurulmasının gerekli olduğu görülmüştür.

Keywords

Geographical Indication

Food Safety

Sustainability

Ankara

Abstract

Geographical indication refers to products that are identified with the region or country to which they belong, with their distinctive features, reputation or various different features. Geographical indications, which contain many different product groups, provide protection by using elements such as quality, tradition and experience of various traditional products. Geographically indicated products, which stand out with their differences from others, are important in transferring the cultural heritage of regions or countries to future generations and providing economic input. Food safety, on the other hand, means ensuring the hygienic conditions of these products at various stages such as growing, transporting and producing and eliminating any situation that may endanger human health. Within the scope of the study, patent documents of geographically indicated food products of Ankara were examined from the perspective of food safety and sustainability. It has been determined that there are deficiencies in the vast majority of patent documents from these two perspectives. It has been seen that it is necessary to check and revise the registration documents and to establish the necessary control mechanisms in order to ensure the continuity of geographical indication implementation and local and cultural products.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: batuhan.ozturk@hbv.edu.tr (B. Öztürk)

GİRİŞ

Türkiye, bulunmuş olduğu coğrafi konum ve uzun yıllar boyunca çeşitli medeniyet ve toplumlara ev sahipliği yapmasından dolayı, önemli derecede zirai ürün çeşitliliğine sahip bir ülkedir (Saygılı, Demirci ve Samav, 2020, s. 14). Coğrafi konumun beraberinde getirdiği farklı iklimler ve doğal çeşitlilik, farklı medeniyetlerin zaman içerisinde sağlamış olduğu çeşitli kültürel ve sanatsal değerler ile birlikte günümüz anlamında Türk mutfak kültürünü meydana getirmiştir (Boyras, 2019, s. 32). Aynı zamanda yerel gıdaların turizm destinasyonlarında önemli bir çekicilik unsuru sağladığı ve tüketiciler tarafından yoğun ilgi gördüğü bilinmektedir. Buradan hareketle yerel ürünlerin özünün korunarak gelecek nesillere aktarılmasını sağlayan bir yol olarak gösterilen “coğrafi işaretleme” kültürel mirasın korunması, turizm geliri elde etme gibi konularda önem arz etmektedir (Öz ve Dönmez, 2018, s. 263).

Temelde benzerlerinden farklı ve belirgin özellikleri, ünü ya da diğer çeşitli farklılıkları ile ait olduğu yöre, bölge ya da ülke ile özdeşleşen ürünleri ifade eden coğrafi işaret (Boyras, 2019, s. 32), fikri ve sınai mülkiyet haklarından birisidir (Gökovalı, 2019, s. 141-145). Uluslararası rekabet, verimlilik, katma değer gibi çeşitli ekonomik değişkenleri etkileyen fikri sınai mülkiyet hakları, ticaretin ve çeşitli faaliyetlerin küreselleşmesiyle birlikte önem kazanmıştır (Doğan, 2015, s. 598). Diğer fikri sınai mülkiyet haklarından farklı olarak coğrafi işaretler; özel mülkiyetler olarak değil müşterek haklar olarak görülmekte, tescil işlemini gerçekleştiren özel ya da tüzel kişi fark etmeksizin tescilin olanaklarından yasal üreticilerin tümü süresiz olarak faydalanabilmektedir (Doğan, 2015, s. 597). Bu sebeple yöresel ürünler, ekonomik girdi ve destinasyon çekiciliği sağlaması ve yerel kalkınma açısından oldukça önemlidir (Kan, Gülçubuk, Kan ve Küçükçongar, 2010, s. 16).

Tarım, maden, çeşitli doğal ürünler, el sanatları, sanayi ürünleri gibi pek çok ürün grubunu bünyesine alan coğrafi işaret; bölgesel, yöresel ya da geleneksel çeşitli ürünlerin kalite, gelenek, deneyim gibi unsurlarını kullanarak bir koruma sağlamaktadır. Bu sistem, geleneksel üretim metotları ve kültürel miras öğeleri ile birlikte su, iklim, toprak gibi pek çok unsuru koruma altına alarak sürdürülebilirliğin sağlanmasını hedeflemektedir (Polat Üzümcü, Alyakut ve Adalet Akpulat, 2017, s. 133). Türkiye’de bu hedefe ulaşabilmek amacıyla günümüzde coğrafi işaretleme sürecinin yürütücüsü olarak Türk Patent Enstitüsü belirlenmiştir (Öz ve Dönmez, 2018, s. 263). Bu bağlamda coğrafi işaretli ürünler “Menşe Adı Korunmuş”, “Mahreç İşaretli Korunmuş” ve “Geleneksel Standart Teminatlı” olmak üzere üç başlık altında ayrıştırılmakta ve tescillenmektedir (Dikici, vd., 2013, s. 137).

- Menşe Adı Korunmuş Ürünler: Üretimi, işlenmesi ve diğer pek çok işlemin tamamı belirlenmiş coğrafi alanda gerçekleşen ürünleri ifade etmektedir.
- Mahreç İşaretli Korunmuş Ürünler: Üretimi, işlenmesi ve diğer pek çok işlemde en az biri belirlenmiş coğrafi alanda gerçekleşen ürünleri ifade etmektedir.
- Geleneksel Standart Teminatlı Ürünler: Doğal metotlarla üretilen ürünleri ifade etmektedir. Bu ürünlerin üretim alanından ziyade üretim metotlarının doğal ve endüstrileşmemiş olması gerektirmektedir. (Dikici, vd., 2013, s. 137; Saygılı, vd., 2020, s. 14).

Gıda ürünlerinin coğrafi işaret almaları ile birlikte güvenli bir şekilde üretilmeleri ve bu üretimlerin denetlenebilir olması oldukça önemlidir. İnsan beslenmesi temelinde değerlendirme yapıldığında bu ihtiyacın karşılanabilmesi ve bu sürecin nasıl yürütüldüğü önemli stratejiler gerektirmektedir. Gıdaların güvenli bir şekilde üretilmesi, insan sağlığı temeline oturtulduğu zaman zirai üretimin, çevresel ve ekonomik çeşitli etkenlerle doğrudan temas içerisinde olduğu

görülmektedir. Bu noktada dünya genelinde gıda güvenliğinin ve güvencesinin sağlanabilmesi için çeşitli stratejiler belirlenmekle birlikte, pek çok yasal düzenleme ve politikalar devletler tarafından uygulanmaktadır (Koç ve Uzman, 2015, s. 44-46).

Gıda güvenliğinin sağlanması, oldukça farklı süreçlerin takip edilmesi ve bu süreçlerin titizlikle yürütülmesine bağlıdır. Bir gıdanın, insan sağlığı için tehlike unsuru haline almasının sebebi o gıdanın sofraya kadar olan serüveninde herhangi bir aşamada ortaya çıkabilmektedir (Güzeller ve Kızılcıoğlu, 2020, s. 2870-2871). Bu noktada öncelikle güvenli gıda ve gıda güvenliğinin tanımını yapmak doğru olacaktır. Güvenli gıda, kimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel özellikler açısından uygun olması ve besin değerlerinde herhangi bir kayıp yaşanmamış gıda maddelerini ifade etmektedir (Onurlubaş, 2011; Giray ve Soysal, 2007, s. 487). Gıda güvenliği ise gıda ürünlerinin üretim, işleme, saklama, taşıma ve dağıtım aşamalarının tamamında belirlenen kurallar çerçevesinde işlemlerin yürütülmesi ve tüm önlemlerin alınarak olası problemlerin önlenmesi ile sağlıklı gıdaların üretilmesini sağlamak olarak tanımlanmaktadır (Erkmen, 2010, s. 221). Günümüzde çeşitlenen gıda üretim metotları ve zirai faaliyetlerin farklılaşması gibi konular, insanları gıda ürünlerinin ne denli sağlıklı olduğu sorusuna yönlendirmektedir. Bu soru ile birlikte gıda güvenliğinin nasıl ve hangi araçlarla sağlanacağı konusu yerel ve küresel ölçekte öncelikli önem arz eder hale gelmektedir (Giray ve Soysal, 2007, s. 487).

Gıda güvenliğinin sağlanması, sorunlar ortaya çıkmadan önce önlem alınması ile mümkündür (Cömert, Durlu Özkaya ve Şanlıer, 2008, s. 122). Bu noktada Türkiye’de sürdürülebilirliğin ve rekabet ortamının da sağlanabilmesi amacıyla öncelikle “Kalite Kontrol ve Yönetim Sistemleri” oluşturulmuştur. Bu sistemlerin içerisinde, Uluslararası Standardizasyon Örgütü tarafından oluşturulmuş olan “ISO 9000 Kalite Standartları” ile 1960 yılı itibarıyla oluşturulan ve direkt olarak Başbakanlık’a bağlı olarak faaliyet gösteren Türk Standartları Enstitüsünün belirlemiş olduğu “Türk Standardı” bulunmaktadır (Bahadır ve Ocak, 2008: 452). Oluşturulan bu sistem ile birlikte TSE tarafından “Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP)” prensiplerine dayalı olan TS 12001 Standardı gıda güvenliğine ilişkin olarak oluşturulmuştur (Giray ve Soysal, 2007, s. 487).

Türkiye’de gıdaların üretim, depolama ve satış süreçlerinde, bu süreçlerin yürütüldüğü ortam şartlarının ve niteliklerinin korunması amacıyla oluşturulan kanunlar, tüzükler ve yönetmeliklerin tamamına “gıda mevzuatı” denilmektedir (Ekmen, 2010, s. 221). Türkiye’de 1580 sayılı Belediye Yasası, gıda güvenliğine ilişkin çıkan ilk kanundur. Bu kanunun 15. maddesi ile gıda üretim alanları, depolama noktaları ve satış yerlerinin denetimi, belediye sınırları içerisinde belediyenin görevleri arasında sayılmıştır (1580 Sayılı Belediye Kanunu). Bu gelişmelerin akabinde 1995 yılında çıkarılan 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile birlikte gıda üreten işletmelerin ruhsatlandırma yetkisi ile gıda denetimlerinin tamamı Sağlık Bakanlığı’na devredilmiştir (5216 Sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu). Bu kararname ile birlikte 1997 yılı itibarıyla (Koç, Bölük ve Aşçı, 2008, s. 86) Sağlık Bakanlığı’nın koordine etmiş olduğu Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ile gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik; içilebilir nitelikli suların üretimi, ambalajlanması, tüketimi ve denetlenmesi hakkında yönetmelik gibi çeşitli yönetmelikler yürürlüğe girmiş ve her sağlık ocağı bölgesinde düzenli olarak denetimler başlatılmıştır (Giray ve Soysal, 2007, s. 487).

Bu bilgiler doğrultusunda gerçekleştirilen bu çalışmanın amacı, Ankara’nın coğrafi işarete sahip gıda ürünlerinin gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik perspektifinden incelenmesidir. Belirlenen bu amaç ile coğrafi işarete sahip ürünlerin tescil belgelerinde belirtilen hususlar incelenmiş olup bu tescil belgelerinin gıda güvenliği açısından gerekli

bilgiyi aktarır nitelikte olup olmadığı değerlendirilmiştir. Aynı zamanda sürdürülebilirlik ilkesine uygunluğu tespit edilmeye çalışılmıştır. Yürütülen bu çalışma yalnızca Ankara iline ait coğrafi işaretli gıda ürünlerinin incelenmesiyle sınırlı olup, tescil belgelerinde belirtilen ifadelerin tamamının doğru olduğu varsayılmaktadır.

Yöntem

Ankara'nın coğrafi işaret belgesine sahip gıda ürünlerinin gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesi amacı ile hazırlanan bu çalışmada, ulaşılmak istenilen sonuç doğrultusunda amaçları bakımından araştırma tasarımlarından keşfedici ve betimleyici araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Keşfedici araştırmalar genellikle konu ile ilgili ön araştırma olarak nitelendirilmekle birlikte konunun genel hatlarının ortaya çıkarılmasını amaçlamaktadır. Betimleyici araştırmalar ise ne, nasıl ve kim sorularına yanıt aramakla birlikte konu ile ilgili mevcut durumu ortaya koymayı ve olayı tasvir ederek problemi anlamlandırmayı amaçlamaktadır (Arıkan, 2013).

Belirlenen amaç ve ulaşılmak istenilen sonuç doğrultusunda yöntem olarak nitel araştırma desenlerinden içerik analizi belirlenmiştir. Çalışma kapsamına dahil edilen coğrafi işaret tescil belgeleri ile Türk Gıda Kodeksi tebliğleri göz önünde bulundurulduğunda ve belirlenen yöntem doğrultusunda belge incelemesi-doküman analizi tekniğinin verilerin analiz edilmesi ve anlamlı sonuçlar elde edilebilmesi için uygun olduğu görülmüştür. İçerik analizi; söylemlerin, yayınların veya çeşitli kayıtların anlaşılması ile karşılaştırılması için kullanılan bir yöntemdir. Bu yöntemde belirlenen konular ve söylemlere yönelik birtakım kodlamalar ve betimlemeler gerçekleştirilmektedir. Belirlenen kodların akabinde elde edilen nicel ve/veya nitel veriler referans gösterilerek ve çıkarımlar yapılarak sonuçlar elde edilmektedir (Arıkan, 2013). Belge incelemesi-doküman analizi ise yazılı belgelerin içeriklerinin belirlenmesini ve sistematik bir şekilde analiz edilmesini hedefleyen bir nitel yöntemdir. Basılı ya da elektronik pek çok materyalin incelenmesi prensibine dayalı olan yöntem, belgeleri incelemek, değerlendirmek ve anlamlı sonuçlar elde ederek konu hakkında bir anlayış oluşturmayı amaçlamaktadır (Kıral, 2020, s. 173).

Tüm bu bilgiler ile birlikte çalışma kapsamında Türk Patent Kurumu tarafından Coğrafi İşaretler Portalı web sitesinde yayınlanan Ankara'da coğrafi işaret almış gıda ürünlerinin tescil belgelerinde belirtilen üretim metotları, ürün tanımları, ayırt edici özellikleri ve denetleme sistemleri başlıkları gıda güvenliği perspektifinde incelenmiştir. Bu incelemeler sonucunda bu ürünlerin temel malzemeleri, üretim metotları ve ekipman materyalleri Türk Gıda Kodeksinin gerekli tebliğleri ile karşılaştırılmış ve bu ürünlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından değerlendirilmiştir.

Ankara'nın coğrafi işarete sahip olan gıda ürünleri; Ankara Döneri, Ankara Erkeç Pastırması, Ankara Simidi, Ankara Tava, Beypazarı Kuruşu, Çamlıdere Höşmerim Tatlısı, Çubuk Turşusu, Kalecik Çöreği, Kalecik Ekmeği, Kalecik Karası Üzümü ve Kızılcahamam Bazlamasıdır. Bu ürünler Türk Gıda Kodeksi; Baharat Tebliği, Bal Tebliği, Buğday Unu Tebliği, Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği, Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği, İçme Sütü Tebliği, Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği, Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği, Üzüm Pekmezi Tebliği ile Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği aracılığıyla incelenmiştir.

Bulgular

Bu bölümde, çalışmada incelenen Ankara'nın coğrafi işaretli gıda ürünlerinin coğrafi işaret tescil belgelerinde belirtilen ürün tanımları, ayırt edici özellikleri, denetim mekanizmaları gibi detayları göz önünde bulundurularak analizler gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında incelenen ürünler aşağıda sıralanmıştır:

- Ankara Döneri,
- Ankara Erkeç Pastırması,
- Ankara Simidi,
- Ankara Tava,
- Beypazarı Kuruşu,
- Çamlıdere Höşmerim Tatlısı,
- Çubuk Turşusu,
- Kalecik Çöreği,
- Kalecik Ekmeği,
- Kalecik Karası Üzümlü,
- Kızılcahamam Bazlaması.

Ürünlerin belirtilen çeşitli özellikleri ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğleri karşılaştırılmış ve gıda güvenliği açısından değerlendirilmiştir. Ürünlerin ileriye dönük olarak gerçekleştirilecek çeşitli kimyasal analizler yoluyla ifade edilen ayırt edici özelliklerinin belirlenip belirlenemeyeceği tespit edilmiştir. Aynı zamanda tescil belgesi içerisinde Türk Gıda Kodeksi, Gıda Mevzuatı, Türk Standartları gibi ifadelere yer verilip verilmediği belirlenirken, üretim metotları ile malzemelerinin Türk Gıda kodeksinin gerekli tebliğlerine uygunluğu ortaya konmaya çalışılmıştır. Elde edilen tüm bu veriler ile birlikte bu ürünlerin sürdürülebilirlik açısından değerlendirmesi gerçekleştirilmiştir.

Ankara Döneri: Coğrafi işaret tescil belgesinde belirtildiği üzere Ankara'nın Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde yetiştirilen erkek kuzulardan elde edilen etlerden hazırlanmaktadır. Hazırlanan dönerin meşe odunu üzerinde pişirilmesi gerekmektedir. Tescil belgesinde yer verildiği üzere ilk aşamadan son aşamaya kadar Ankara Döneri gıda mevzuatına uygun şekilde üretilmektedir. Denetim aşamasında üretimde kullanılan etlerin Ankara'nın Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerindeki bir kesimhaneden temin edilmesi gerekliliği ifade edilirken bu durumun tesellüm belgesinde belirtilmesinin zorunlu olduğundan tescil belgesinde bahsedilmektedir.

Ankara Erkeç Pastırması: Coğrafi işaret tescil belgesinde belirtildiği gibi 25 kg üzerinde, fiziksel gelişimini tamamlamış ve 1 yaşından sonra kastre (kısırlaştırma) edilmiş 4 yaşın üzerinde erkek Ankara keçilerinden üretilmektedir. Elde edilen karkastan sökülmüş olan etler dövülmüş sarımsak ve çemen otu tohumu karışımı ile kaplanıp uygun şartlarda güneşte kurutularak elde edilmektedir. Tescil belgesinde yer verildiği üzere Ankara Erkeç Pastırması, Türk Gıda Kodeksinde belirtilen şartlara uygun şekilde hazırlanmaktadır. Denetim aşamasında etlerin,

Ankara keçisi yetiştiriciliği yapan kesimhanelerden alınması gerekliliği ifade edilirken bu durumun tesellüm belgesinde belirtilmesinin zorunlu olduğundan bahsedilmektedir.

Ankara Simidi: Ankara simidini diğer yörelere ait simitlerden ayıran özelliğinin ince, daha küçük, yoğun pekmezli ve koyu renkli bir simit olduğu tescil belgesinde belirtilmektedir. Özellikle pekmezleme işleminin önemli bir ustalıklarla yapıldığı ifade edilen simit, tescil belgesinde belirtildiği üzere Türk Gıda Kodeksine uygun şekilde üretilmektedir. Ayırt edici özellik olarak Ankara simidinde kullanılan pekmezin Ankara ilinde yetişen Emir, Dimrit, Narince ve Kalecik Karası üzümlerinden elde edilerek üretildiği belirtilmektedir. Ancak denetleme aşamasına gelindiğinde üreticilerin bu pekmezi büyük özenle seçtikleri ifadesine yer verilirken bu ürün ile alakalı herhangi bir denetimden bahsedilmemektedir.

Ankara Tava: Ankara'nın Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde yetiştirilen koyun ve kuzuların ön kol ile kaburga kısım etlerinin kullanıldığı bir pilavlı et yemeğidir. Tescil belgesinde belirtildiği gibi ürünün ayırt edici özelliği, bu bölgelerde kendine has bir flora ve faunaya ait alanlarda otlayan hayvanların etlerinden üretilmesinden gelmektedir. Üretim aşamasında ve kullanılan ekipmanlarda Türk Gıda Kodeksinde belirtilen üretim şartlarına dikkat edildiğinden tescil belgesinde bahsedilirken, denetim aşamasında, üretimde kullanılan etlerin Ankara'nın Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde yetişen koyun ve kuzular olduğunu belirten tesellüm belgesine sahip olması gerektiği ifade edilmektedir.

Beypazarı Kurusu: Parmak büyüklüğünde, baklava dilimi şeklinde un, süt, tereyağı ya da üreticinin tercihinine göre tereyağı margarin karışımı, maya, mahlep ve yenibahar kullanılarak hazırlanan Beypazarı kurusunun üretiminde herhangi bir katkı maddesi kullanılmadığı tescil belgesinde belirtilmektedir. Üretim aşamasında kullanılan süt için "Günlük ve taze olmalıdır, sağım aşamasından sonra bekletilmeksizin işlenmeye başlanmalıdır. Bu sebeple üretimde kullanılan sütler, Beypazarı'ndan temin edilir" ifadelerine tescil belgesinde yer verilmektedir. Bu konu ile alakalı herhangi bir denetim mekanizmasının olmaması ve gerekli ısıl işlemlerin ne şekilde gerçekleştiğine dair bilgilere yer verilmemiş olması sağlık açısından soru işaretleri oluşturmaktadır. Bu bilgilerin yanı sıra hazırlanan tescil belgesin Türk Gıda Kodeksi ya da Gıda Mevzuatına uygun hazırlanır gibi ifadelere de yer verilmemiştir.

Çamlıdere Höşmerim Tatlısı: Köken ile bağı olan bir tatlı olduğu ifade edilen Çamlıdere höşmerim tatlısı temelde buğday unu, tereyağı ve süt kullanılarak hazırlanmaktadır. Ürünün tatlandırması aşamasında ise bal, üzüm pekmezi ya da şeker kullanıldığı ifade edilmektedir. Diğer yörelerde üretilen höşmerim tatlılarından farklı olarak içeriğinde peynir ve irmik kullanılmıyor oluşu gösterilmektedir. Tescil belgesinde ifade edildiği üzere üretim aşamasında ve tatlandırma safhasında kullanılan süt, bal ve pekmezin coğrafi sınır içerisinde üretilmesinin gerekliliğine değinilmektedir. Özellikle kullanılan pekmezin Ankara'da yetiştirilen Emir, Dimrit, Narince ve Kalecik Karası üzümlerinden elde edilmesi gerekmektedir. Ürünün tescil belgesinde Türk Gıda Kodeksi ya da Gıda Mevzuatına uygun hazırlanmaktadır ifadelerine yer verilmezken kullanılan malzemelerin çeşitli kimyasal özelliklerini ifade eden tablolara ve değerlere yer verilmektedir. Denetim aşaması incelendiğinde ise belgenin genelinde bahsedilen ayırt edici ürünler ile ilgili net bir denetim sisteminin oluşturulmadığı görülmektedir.

Çubuk Turşusu: Çubuk platosunda yetiştirilen ve sıkı dokularından dolayı körpe halde toplanan çeşitli sebzelerin eski usullerle hazırlanmasından elde edilen Çubuk turşusunun bilinen en geleneksel özelliği içeriğinde defne yaprağı ve dereotu olması ile çok az miktarda sirke kullanılarak hazırlanmasıdır. Tescil belgesinde kullanılan ürünlerin Çubuk ilçesinde üretiliyor olması gerekliliği ifade edilirken belge içerisinde Türk Gıda Kodeksine uygun olarak hazırlandığı

belirtilmektedir. Denetim aşaması incelendiğinde ise belgenin genelinde ayırt edici ürünler ile ilgili net bir denetim sisteminin oluşturulmadığı görülmektedir.

Kalecik Çöreği: İçerisinde ceviz ve yenibahar bulunan, üç kat olarak hazırlanan hamurun her katı yağlandıktan sonra sarmal şekilde birleştirilmesi ile elde edilmektedir. Kalecik Çöreğinin, tescil belgesinde eski zamanlardan günümüze aktarılan bir ürün olduğu ve özel günlerde ikram edildiği ifade edilmektedir. Ayırt edici özellik olarak ürünü hazırlayan kişilerin ustalık becerilerinden bahsedilen tescil belgesinde, içeriğinde kullanılan malzemeler ile ilgili herhangi bir spesifik özellikten bahsedilmemektedir. Tescil belgesinde, ürünün hazırlama esaslarının Türk Gıda Kodeksi ya da Gıda Mevzuatına uygun olarak üretildiğine dair bir ifadeye yer verilmezken ürünün içeriğine uygun tebliğler incelendiğinde ürün miktarlarının Türk Gıda Kodeksine uygun olduğu görülmüştür. Ürünün ambalajlı ya da ambalajsız olarak satışının gerçekleştirilebildiğinin belirtilmesi, hijyen koşullarının ne şekilde sağlandığı ile ilgili şüphelerin oluşmasına sebep olmaktadır.

Kalecik Ekmeği: Un, ekşi maya – yaş maya karışımı ile hazırlanan yöresel bir ekmek olan Kalecik ekmeği, bölgede uzun yıllardır üretilmekte ve yalnızca taş fırınlarda pişirilmektedir. Kalecik ilçesi ile ün bağının oluşması ve yalnızca taş fırınlarda pişiriliyor olması tescil belgesinde ayırt edici özellikleri olarak ifade edilmektedir. Tescil belgesinde ürün için Türk Gıda Kodeksi ya da Gıda Mevzuatına uygundur ifadelerine yer verilmemiştir. Ancak ürün içeriğinde kullanılan malzemelerin miktarları gerekli tebliğler ile karşılaştırıldığında Türk Gıda Kodeksine uygun olduğu görülmüştür.

Kalecik Karası Üzümü: Zirai bir ürün olan Kalecik karası üzümünün tescil belgesi incelendiğinde üzüm ile ilgili gerekli tüm bilimsel ve teknik bilgilerin verildiği görülmüştür.

Kızılcahamam Bazlaması: Uzun yıllardır üretimi gerçekleştirilen ve yöre halkı ile özdeşleşen bir ürün olan Kızılcahamam Bazlaması, mayalı bir fırıncılık ürünüdür. Buğday unu, tuz, yaş maya ve ılık su ile hazırlanan hamurun ısıtılmış metal sac üzerinde pişirilmesiyle Kızılcahamam Bazlaması elde edilir. Tescil belgesi incelendiğinde ürün hazırlanırken Kızılcahamam suyunun kullanıldığı ve ürünün en önemli ayırt edici özelliğinin bu olduğu ifade edilmektedir. Ancak bu suyun ne şekilde temin edildiği ya da bu suyun kullanımının ne şekilde denetleneceği ifadelerine tescil belgesinde yer verilmemektedir.

İncelenen coğrafi işareti ürünlerin ayırt edici malzeme ve tekniklerinin, o ürünlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Bu ürünlerin kimyasal analiz yoluyla tescil belgelerinde belirtilen özellikleri sağlayıp sağlamadığının belirlenebilmesi oldukça önemlidir. Bu noktada çalışma kapsamında değerlendirilen ürünlerin kimyasal analizler yoluyla tespit edilme durumları Tablo 1.'de verilmiştir.

Tablo 1: Ankara'nın Coğrafi İşareti Gıda Ürünlerinin Kimyasal Analiz ile Ürünün Özelliklerinin Belirlenme Durumu

Ürün Adı	Kimyasal Analiz ile Ürünün Özelliklerinin Belirlenme Durumu
Ankara Döneri	Analiz Edilemez
Ankara Erkeç Pastırması	Analiz Edilebilir
Ankara Simidi	Analiz Edilebilir
Ankara Tava	Analiz Edilemez
Beypazarı Kuru	Analiz Edilemez

Çamlıdere Höşmerim Tatlısı	Analiz Edilebilir
Çubuk Turşusu	Analiz Edilemez
Kalecik Çöreği	Analiz Edilemez
Kalecik Ekmeği	Analiz Edilemez
Kalecik Karası Üzümü	Analiz Edilebilir
Kızılcahamam Bazlaması	Analiz Edilemez

Tablo 1 incelendiğinde Ankara Erkeç Pastırmasının ürün hazırlanırken yalnızca Ankara Keçisi etinin kullanılması, Ankara Simidi ve Çamlıdere Höşmerim Tatlısı hazırlanırken Ankara’da yetiştirilen Emir, Dimrit, Narince ve Kalecik Karası üzümlerinden üretilen pekmezlerin kullanılması ve Kalecik Karası Üzümünün kendine has kimyasal özelliklere ve ait olduğu bitki çeşidinin belirli olması dolayısıyla kimyasal analizler ile bu ayırt edici özelliklerin tespit edilebileceği düşünülmektedir.

Sonuç

Çalışma kapsamında incelenen 11 adet coğrafi işaretli ürünün tescil belgeleri, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik perspektifinden incelenmiştir. Yapılan incelemeler sonucunda Ankara Erkeç Pastırmasının yalnızca Ankara Tiftik Keçisinden üretildiği, Ankara Simidinin yalnızca Ankara’da yetişen Emir, Dimrit, Narince ve Kalecik Karası üzümlerinden elde edilen pekmezler ile hazırlandığı ve Kalecik Karası Üzümünün kendine has bir tür olmasından dolayı kimyasal analizler aracılığıyla bu ürünlerin ayırt edici özelliklerinin ileriye dönük olarak tespit edilebileceği düşünülmektedir.

Çalışma kapsamında incelenen 11 üründen Ankara Döneri, Ankara Erkeç Pastırması, Ankara Simidi, Ankara Tava ve Çubuk Turşusunun coğrafi işaret tescil belgesinde Gıda Mevzuatı ve/veya Türk Gıda Kodeksi ifadelerine yer verildiği ve bu ürünlerin hazırlama metotlarının bu kurallara uygun olduğu ifade edilmiştir.

Geriye kalan Beypazarı Kuru, Çamlıdere Höşmerim Tatlısı, Kalecik Çöreği, Kalecik Ekmeği ve Kızılcahamam Bazlamasının coğrafi işaret tescil belgelerinde Gıda Mevzuatı ya da Türk Gıda Kodeksi ifadelerine yer verilmediği ancak üretim aşamalarının Türk Gıda Kodeksinin gerekli tebliğleri ile karşılaştırıldığında kurallara büyük oranda uygun olduğu görülmüştür. Kalecik Karası Üzümü ile ilgili belirtilen üretim metotları ve tür özelliklerinin Türk Gıda Kodeksi ya da Gıda Mevzuatı ile herhangi bir bağıntısının olmadığı saptanmıştır.

Elde edilen bulgular göstermektedir ki Ankara’nın coğrafi işaretli gıda ürünlerinin tescil belgeleri hazırlanırken ürünlerin gelecek nesillere aktarılması, üretim sürekliliğinin ve kültür unsurlarının sürdürülebilirliğinin sağlanması noktasında üzerinde durulması gereken yerlerin eksik kaldığı görülmüştür. Öyle ki bu ürünlerin ayırt edici özellikleri ve üretim metotlarının diğer yörelerde hazırlanan benzer ürünler ile spesifik farklılıkları ya da ürünün coğrafi işaret ile tescillenmesini gerektirecek durumlar net bir şekilde ifade edilmemiştir. Aynı zamanda ürünlere dair üretim aşamalarının tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun yapıp yapılmadığını tespit etmek için oluşturulan denetim mekanizmalarının ve denetim sistemlerinin yetersiz kaldığı görülmüştür.

Coğrafi işaretli ürünlerin, yöresel ve ülke genelinde turizm aktivitelerinin artışı ve dolayısıyla ekonomik kalkınmalar açısından oldukça önem arz ettiği, bu ürünlerin varlığının uluslararası sahada ülkenin tanınırlığına katkı sağladığı bilinmektedir. Aynı zamanda coğrafi işarete sahip bu ürünlerin güvenli bir şekilde üretilip tüketiciye ulaştırılıyor olması, bu ürünlerin tercih edilirliliğini arttırmak ve sürdürülebilirliğini sağlamak açısından önemlidir. Bu

noktada bir ürünün coğrafi işaret almasından ziyade o ürünün takip sisteminin detaylıca kurulmuş olması coğrafi işaretleme uygulamalarından yüksek verim almada kilit unsur olarak görülmektedir.

Çalışma kapsamında Ankara'nın coğrafi işaretli gıda ürünleri incelendiğinde büyük bir çoğunluğunun sürdürülebilirlik açısından yeterli kriterlere sahip olmadığı tespit edilmiş olup aynı zamanda gıda güvenliği açısından tescil belgelerinde netleştirilmeyen bazı noktaların olduğu görülmüştür. Coğrafi işaretli gıda ürünlerinin sahip olduğu güvenilir gıda imajının devamlılığının sağlanabilmesi için gıda güvenliği açısından herhangi bir açık noktanın olmaması önemlidir. Bu sebeple bir ürün coğrafi işaret ile tescillenmeden önce üretim, depolama ve taşıma gibi aşamaların tamamının Türk Gıda Kodeksine uygun şekilde standartlaştırılması gerekmektedir.

Araştırmada incelenen ürünlerin sürdürülebilirlik ve gıda güvenliği açısından bazı açıklarının bulunması bu ürünlerin uzun vadede coğrafi işaret belgesine sahip olamama ya da zaman içerisinde bir şekilde sahip oldukları ayırt edici özellikleri yitirmelerine sebep olabileceği düşünülmektedir. Tüm bu bilgiler ile birlikte coğrafi işaretleme sürecinde bu işaretin verilmesi planlanan ürünün ayırt edici özelliklerinin oldukça net olarak belirlenmesi ve aynı zamanda bu özelliklerin ileriye dönük olarak takip edilebilir ve analiz edilebilir unsurları bünyesinde barındırmasının gerektiği düşünülmektedir.

Coğrafi işaret alan gıda ürünlerinin denetiminin sıklıkla ve farklı uzmanlık alanlarını bünyesinde bulunduran bir ekip tarafından yürütülmesi gerekmekte ve ürünlerin standartları belirlenirken mutlaka duyuşal özellikleri standartlaştırılmalıdır. Duyusal özellikleri standartlaştırılan ve denetimi, alanında uzman kişiler tarafından gerçekleştirilen coğrafi işaretli ürünlerin yöre ve dolayısıyla ülke ekonomisine sağlayacağı ekonomik girdinin de sürdürülebilir olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- 1580 Sayılı Belediye Kanunu. (1930). <https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/1471.pdf>. (Erişim Tarihi, 16.06.2021).
- 5216 Sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu. (2004). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2004/07/20040723.htm>. (Erişim Tarihi:, 16.06.2021).
- Arıkan, R. (2013). Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Bahadır, B., & Ocak, S. (2008). Türkiye'de Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği. *VIII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi Bildirileri: Bursa*, 450-460.
- Boyras, M. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünler: Afyonkarahisar. *International Journal Entrepreneurship and Management Inquiries*, 3(4), 26-46.
- Cömert, M., Durlu-Özkaya, F., & Şanlıer, N. (2008). Otellerde Gıda Güvenliği. *Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008*, 121-124, Erzurum.
- Dikici, A., Koluman, A., & Aktaş, R.K. (2013). *Gıdaların Coğrafi İşaretlenmesi. İstanbul Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 39(1), 136-138.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi. *Social Sciences*, 10(2), 58-75.

- Erkmen, O. (2010). Gıda Kaynaklı Tehlikeler ve Güvenli Gıda Üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53, 220-235.
- Giray, H., & Soysal, A. (2007). Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6(6), 485-490.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Güzeller, C.O., & Kızılcıoğlu, G. (2020). Gıda Güvenliğinde Sosyal İstenirlik Ölçeği: Bir Ölçek Geliştirme Çalışması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2869-2882.
- Kan, M., Gülçubuk, B., Kan, A., & Küçükçongar, M. (2010). Coğrafi İşaret Olarak Karaman Divle Tulum Peyniri. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 12(19), 15-23.
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.
- Koç, A.A., Bölük, G., & Aşçı, S. (2008). Gıda Güvenliği ve Kalite Standartlarının Gıda İmalat Sanayinde Yoğunlaşmaya Etkisi. *Akdeniz İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(16), 83-115.
- Koç, G., & Uzmay, A. (2015). Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler ve Türkiye. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 21(1), 39-48.
- Onurlubaş, E. (2011) Tüketicilerin Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeylerinin Ölçülmesi “Tokat İli Örneği”. Gaziosmanpaşa Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Tokat.
- Öz, H., & Dönmez, B. (2018). Yerel Gıda ve Coğrafi İşaretleme Kapsamında Süryani Şarabı’nın Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 260-269.
- Polat Üzümcü, T., Alyakut, Ö., & Adalet Akpulat, N. (2017). Coğrafi İşaretleme Kapsamında Kocaeli Gastronomik Ürünlerinin Değerlendirilmesi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(28), 132-140.
- Saygılı, D., Demirci, H., & Samav, U. (2020). Coğrafi İşaretili Türkiye Peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.

Ankara’da Bulunan Coğrafi İşratlı Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilirlik Perspektifinden Değerlendirilmesi

Fügen DURLU ÖZKAYA

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Batuhan ÖZTÜRK

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extensive Summary

Geographical indication refers to products that are identified with the region, region or country to which they belong, with their distinctive features, reputation or various different features. Geographical indications, which include many different product groups, provide protection by using elements such as quality, tradition and experience of various traditional products. Geographically marked products, which stand out with their differences from others, are important in transferring the cultural heritage of regions, regions or countries to future generations and providing economic input. Food safety, on the other hand, means ensuring the hygienic conditions of these products at various stages such as growing, transporting and producing foodstuffs and eliminating any situation that may endanger human health.

In this study, which was prepared with the aim of evaluating Ankara's food products with geographical indication certificate in terms of food safety and sustainability, exploratory and descriptive research methods from research designs were used in line with the desired result. Content analysis, one of the qualitative research designs, was determined as a method in line with the determined purpose and the desired result. Considering the geographical indication registration documents and Turkish Food Codex communiqués included in the scope of the study, and in line with the determined method, document analysis-document analysis technique was found to be suitable for analyzing data and obtaining meaningful results. With all this information, within the scope of the study, the production methods, product definitions, distinctive features and inspection systems titles specified in the registration documents of food products that have geographical indication in Ankara published on the Geographical Indications Portal website by the Turkish Patent Institute have been examined from the perspective of food safety. As a result of these examinations, the basic materials, production methods and equipment materials of these products were compared with the necessary communiqués of the Turkish Food Codex and evaluated in terms of ensuring the sustainability of these products.

The various features of the products and the relevant communiqués of the Turkish Food Codex were compared and evaluated in terms of food safety. It has been determined whether the distinctive features of the products can be determined through various chemical analyzes to be carried out prospectively. At the same time, while determining whether expressions such as Turkish Food Codex, Food Legislation, and Turkish Standards are included in the registration document, it has been tried to reveal the compliance of production methods and materials with the necessary communiqués of the Turkish Food Codex. With all these data obtained, these products were evaluated in terms of sustainability. As a result of the examinations, Ankara Erkeç Pastrami is produced only from Ankara Angora Goat, Ankara Bagel is prepared with molasses obtained only from Emir, Dimrit, Narince and Kalecik Karası grapes

grown in Ankara, and because Kalecik Karası Grape is a unique species, these products can be distinguished by chemical analysis. It is thought that its features can be determined prospectively.

It has been determined that there are deficiencies in the vast majority of registration documents from these two perspectives. In order to ensure the continuity of geographical indication practices and local and cultural products, it has been seen that it is necessary to review and revise the registration documents and to establish the necessary control mechanisms.