

# Gıdaların Coğrafi İşaretlenmesi

*Abdullah DİKİCİ<sup>1\*</sup>, Ahmet KOLUMAN<sup>2</sup>, Rind Kürşat AKTAŞ<sup>3</sup>*

<sup>1</sup>*Tunceli Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Tunceli*

<sup>2</sup>*Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı, Mikrobiyoloji Bölümü, Ankara*

<sup>3</sup>*Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı, Katkı Tağış ve Orijin Belirleme Bölümü, Ankara*

*\*Sorumlu Yazar: Abdullah DİKİCİ Atatürk Mahallesi, Muhlis Akarsu Cad., Tunceli Üniversitesi Mühendislik Fakültesi,  
Gıda Mühendisliği Bölümü, PK:62000, Tunceli, Türkiye  
e-posta: abdikici@tunceli.edu.tr*

**Geliş Tarihi / Received: 06.12.2010**

## ÖZET

Geleneksel gıdaların üretiminde sürdürülebilirliğin en önemli teminatlarından birisi ürünlerin coğrafi etiketlenmesidir. Coğrafi etiketleme, Avrupa Birliği (AB) üyesi ve aday ülkelerde yaygın olarak işleme konulmaktadır. Türkiye Cumhuriyeti, birçok farklı ürünü ile coğrafi etiketleme işlemlerine başlamıştır. Dünyada yeni önem kazanan coğrafi işaretlemenin ülkemizde de yaygınlaşması için, farkındalığın oluşturularak biran önce geleneksel ürünlerimizde coğrafi etiketlenmiş ürün sayısının artırılması gerekmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Coğrafi etiket, menşei, mahreç işaretleri, patent

## ABSTRACT

### GEOGRAPHICAL LABELING OF FOODS

Geographical labeling guarantees sustainability of traditional foods production. Geographical labeling is widespread in European Union member states and candidate countries. Republic of Türkiye has been registering different products. As geographical labeling gains global importance, an awareness rising in our country must be done for an increase in the numbers of geographical labeled products.

**Key Words:** Geographical label, origin, geographical indications, patent

## Giriş

Geleneksel beslenme alışkanlıkları, küresel iletişim ve turistik aktivitelerin artması sonucu yaygınlaşmaktadır (Koluman ve ark., 2010). Geleneksel ürünlerin sürdürülebilirliği en önemli konulardan birisi haline gelmektedir (Koluman ve ark., 2011). Avrupa Birliği üye ülkelerinde mevcut geleneksel gıdalara coğrafi

işaretlerin uygulanması yaygındır. Yürürlüğe konulan kanunlarla her ülkenin kendi bünyesinde barındırdığı birçok farklı ürün, coğrafi işaretler ile kayıt altına alınmıştır (Anonim, 2004). Coğrafi işaretler tanımlanırken ürünün duysal ve ayırt edici özelliklerine katkıda bulunan yapıldığı yer, işleme yöntemleri, mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel

özellikler göz önüne alınmaktadır. Avrupa Birliği (AB) nezdinde coğrafi işaret tescilinin temeli 1992 tarih ve 2081/92 sayılı Tüzüğe dayanmakta iken günümüzde yerini 20.03.2006 tarihinde EC 510/2006 sayılı Tüzüğe bırakmıştır (Anonim, 1992). Yeni düzenleme ile sadece AB üyesi ülkeler değil, AB komşusu ve aday ülkelerinde başvurusu mümkün kılınmıştır. Kanunları uyumlaştırarak AB üyeliği yolunda hızla ilerleyen Türkiye’de 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve bu Kararnameye ilişkin Uygulama Yönetmeliği ile Nisan 2009’da yapılan son değişiklikler ile uygulama ve başvuru konusunda düzenlemeler gerçekleştirilmiştir.

#### Coğrafi İşaretlerin Tanımları

**Menşei Adı Korunmuş (Protected Designation of Origin-PDO):** Bu coğrafi işaret ile koruma altına alınacak ürünler belirli bir üretim şemasına sahip, bu üretim akışı değiştirilmeden uygun ortam ve çevre koşulları altında üretilmesi gereken ürünlerdir. *Örnek:* Imokilly Regato peyniri Cork, İrlanda’da üretilir. Uygun üretim şeması ile tüm dünyada üretimi mümkündür (Anonim, 2006).

**Mahreç İşareti Korunmuş (Protected Geographical Indication-PGI):** Bu coğrafi

işareti alan ürünleri mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel, aromatik ve duyuşal özelliklerini etkileyen coğrafi bir durum söz konusudur. Bu faktörler, o bölgeye has bitkilerle beslenme, belirli bir ırk hayvandan elde edilme, belirli bir olgunlaşma periyodunu doğa da gerçekleştirme olabilir. Bu ürünler sadece o bölgede üretilebilir. *Örnek:* Rokfor peyniri, Fransa’nın güneyinde, Roquefort kasabası civarında bulunan mağaralarda veya mağaralara benzetilmiş mahzenlerde, *Penicillium roqueforti* ile 60-90 gün olgunlaştırılan, üretimi sadece o bölgeye has olan bir peynir çeşididir (Anonim, 2006).

**Geleneksel Standart Teminatlı (Traditional Standart Guranteed- TSG):** Bu coğrafi işareti alan ürünler, üretim alanından çok üretim şekli ile önem arz eder. Doğal ve endüstrileşmemiş üretim akış şemasına sahip ürünler bu kapsamda değerlendirilir. *Örnek:* Dumanlanmış koyun peyniri, Slovakya’ya özgüdür. Uygun üretim şeması ile tüm dünyada üretimi mümkündür (Anonim, 2006)

AB üyesi ülkelerde 1000’e yakın üründe coğrafi işaretler alınmış ve incelemede bulunan onaylanmamış bir o kadar daha ürün bulunmaktadır (Anonim, 2006).

**Tablo 1.** Avrupa komisyonu tarafından onaylanan (PDO, PGI ve TSG) bazı ürünler.

**Table 1.** Some products in approved by the European Commission (PDO, PGI and TSG).

Ülke	Ürün Adı	Ürün Grubu	Coğrafi İşaret
Portekiz	Carne Maronesa	Taze et	PDO
İspanya	Pollo y Capón del Prat	Taze Et	PGI
Belçika	Jambon de Bayonne	Et Ürünü	PGI
Slovakya	Smoked Sheep Cheese	Peynir	TSG
Yunanistan	Kasseri	Peynir	PDO
Yunanistan	Kalamata	Zeytin	PDO
İtalya	Sabina	Zeytinyağı	PDO
Almanya	Lübecker Marzipan	Fırıncılık ürünü	PGI
Türkiye	Aydın İnciri	Meyve	PDO
Türkiye	Antep Baklavası	Fırıncılık ürünü	PGI

Türkiye’de 2011 yılı Türk Patent Enstitüsü verilerine göre 139 adet üründe coğrafi işaret alınmış ve 124 adet başvuru ise ilan sürecinden geçmektedir. Ancak uluslararası onaylanmış

sadece 2 adet ürünümüz bulunmaktadır. Bu ürünlerde başka ülkelerin geleneksel ürünlerimize olan yoğun ilgisine karşılık toplumsal duyarlılık neticesinde alındığı

düşünülmektedir. Türkiye'nin kendine has ürünlerinin coğrafi işaretlenmesi hem sürdürülebilirlik, ekonomik katkı hem de toplumsal refah yönünden önem arz etmektedir.

#### KAYNAKLAR

- Anonim, 1992.** Products Registered as Protected Designations of Origin (PDO) and Protected Geographical Indications (PGI) Intended For Human Consumption, Council Regulation (EEC) No. 2081/92.
- Anonim, 2004.** Protection of geographical indications, designations of origin and certificates of specific character for agricultural products and foodstuffs, Working document of commission services, Guide to community regulations, 2<sup>nd</sup> Ed., European Commission Directorate General for Agriculture Food Quality Policy in the European Union.
- Anonim, 2006.** On the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs. Council Regulation (EEC) No 510/2006.
- Koluman, A., Tezel, A., Melikoğlu, B., Aktaş, R.K., Sarıbaş, T., Akçelik, E.N., 2010.** Harmonization of Turkish microbiological criteria with European food microbiology directive EC-1441-2007. 39. Dünya Veteriner Hekimliği Tarihi Birliği ve 3. Veteriner Hekimliği Tarihi ve Mesleki Etik Sempozyumu, Antalya.
- Koluman, A., Aktaş, R.K., Dikici, A., 2011.** Authentication of Local Cheeses: A Global Perspective. In: Foster, R.D. (Ed), Cheese: Types, Nutrition and Consumption. Nova Science Publishers Inc, ISBN 978-1-61209-828-9.