



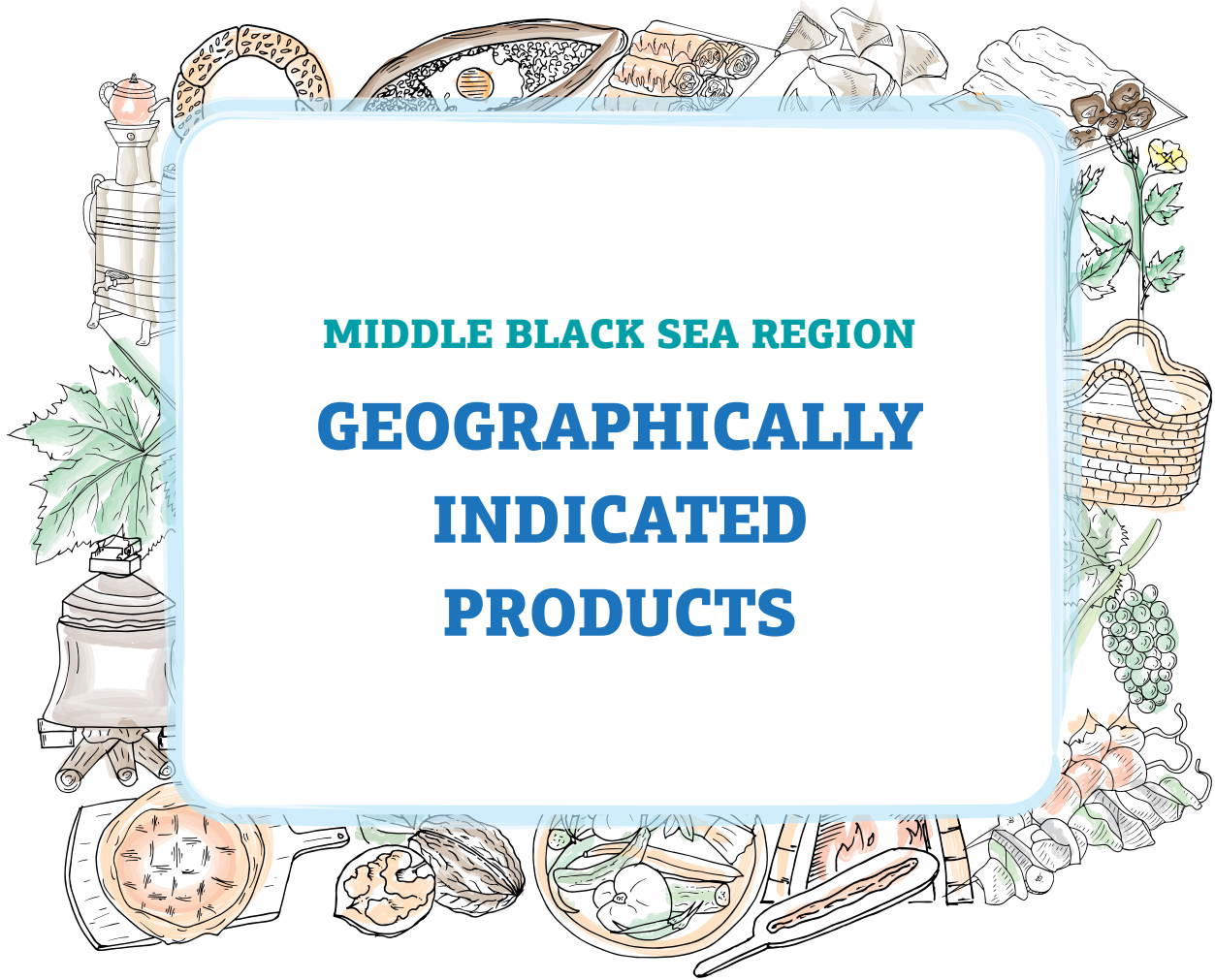
ORTA KARADENİZ BÖLGESİ

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER



OKA

ORTA KARADENİZ KALKINMA AJANSI
MIDDLE BLACK SEA DEVELOPMENT AGENCY



MIDDLE BLACK SEA REGION
GEOGRAPHICALLY
INDICATED
PRODUCTS



OKA

ORTA KARADENİZ KALKINMA AJANSI
MIDDLE BLACK SEA DEVELOPMENT AGENCY

İÇİNDEKİLER

Sunuş	2
Kavramlar	6
Coğrafi İşaret Tescilinin Sağladığı Haklar	8
Amasya Beji Mermeri	10
Amasya Çiçek Bamyası	12
Merzifon Keşkeği	14
Makale “Yemek kültürü, tıpkı ‘dil’ gibi kimlik algısını çok etkiler” / Asuman KERKEZ	16
Çorum Leblebisi	18
İskilip Dolması	20
İskilip Turşusu	22
Makale “Ürünlerimize katma değer yaratmak için çağdaş pazarlama tekniklerinden yararlanmamız şart” Güven BORÇA	24
Bafra Nokulu	26
Bafra Zembili	28
Samsun Kaz Tiridi	30
Bafra Pidesi	32
Makale “Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi” / Haldun TÜZEL	34
Çarşamba Pidesi	36
Terme Pidesi	38
Samsun Simidi	40
Veziroköprü Semaveri	42
Yakakent Mantısı	44
Makale “Yöresel ürünler, kentsel ve bölgesel sistemlerin ekonomik kalkınma stratejilerinin önemli bir bileşenidirler” / Doç. Dr. Osman BALABAN	46
Erbaa Narince Bağ Yaprağı	48
Niksar Cevizi	50
Tokat Kebabı	52
Makale “Kültür mirası mekan ile ayrılmaz bir bütünsellik içindedir” / Dr. Ayşe Ege YILDIRIM	54
Turhal Yoğurtmacı	56
Zile Kömesi	58
Zile Pekmezi	60
Coğrafi İşaretli Ürünler Haritası	62
Teşekkürlerimizle	64

TABLE OF CONTENTS

Preface	3
Concepts	7
Rights Provided With Geographical Indication Registration	9
Beige Marble Of Amasya	11
Amasya Flower Gombo	13
Merzifon Keskek	15
<i>"The culture of food affects the perception of identity very much, just as the language" / Asuman KERKEZ</i>	17
Çorum Chickpea	18
Iskilip Stuffed	20
Iskilip Pickle	23
<i>"To create added value for our products, we need to use contemporary marketing techniques"</i>	25
Güven BORÇA	
Bafra Nokul	26
Bafra Zembil	28
Samsun Goose Tirit	30
Bafra Pitta Bread	32
<i>"Geographically indicated products and gastronomical tourism" / Haldun TÜZEL</i>	35
Çarşamba Pitta Bread	36
Terme Pitta Bread	38
Samsun Bagel	40
Veziroköprü Samovar	42
Yakakent Ravioli	44
<i>"Local products are an important component of the economic development strategies of urban and regional systems." / Assoc. Prof. Dr. Osman BALABAN</i>	47
Erbaa Narince Vine Leaf	48
Niksar Walnut	50
Tokat Kebab	52
<i>"Cultural heritage is inextricably integrated with space" / Dr. Ayşe Ege YILDIRIM</i>	55
Turhal Yoğurtmaç	56
Zile Churchkhela	58
Zile Molasses	60
Geographically Indicated Products Map	62
With many thanks	65

KAVRAMLAR

COĞRAFI İŞARET

Coğrafi işaret, temel olarak benzerlerinden farklılaşmış ve bu farkı kaynaklandığı yöreye borçlu olan bir yöresel ürün adını ifade eder. Bu anlamda coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılır.



MENŞE ADI

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünleri tanımlayan adlar menşe adıdır. Menşe adları sadece ait oldukları coğrafi bölgede üretilirler. Çünkü ürün, niteliklerini ancak ait olduğu yöre içinde üretildiği takdirde kazanabilir. Menşe adına Finike Portakalı ve Malatya Kayısısı örnek gösterilebilir.



MAHREÇ İŞARETİ

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan adlar mahreç işaretidir. Mahreç işaretlerinin, ürünün özelliklerinden en az biri o yöreye ait olmakla birlikte, yöre dışında da üretilebilmesi söz konusudur. Ürünün yöre ile bağı sadece ünü de olabilir. Mahreç işaretine Antep Baklavası, Hereke İpek Halısı örnek gösterilebilir. Coğrafi bir yer adı içermese dahi menşe adı ve mahreç işaretinde yer alan şartları taşıyan bir ürünü belirtmek için geleneksel olarak kullanılan, günlük dilde yerleşmiş ve coğrafi bir yer adı içermeyen adlar da menşe adı veya mahreç işareti olabilir.

CONCEPTS

GEOGRAPHICAL INDICATION

Geographical indication refers to a local product name which differs from its equivalents and which owes this difference to the region where it originates. In this sense, geographical indication is defined as a name or an indication of a product that is identified with its attribute, its reputation and its region/area/country in which it belongs. Geographical indication covers designation of origin and merchandise mark.



DESIGNATION OF ORIGIN

Designation of origin indicates a name of a product, the quality or characteristics of which is essentially or exclusively due to the inherent natural and human factors of a place of which the geographical boundaries have been defined. All of the steps for production, processing and preparation should take place within the defined boundaries.

Such products cannot be manufactured outside their respective regions; because the products acquire their characteristics only in the region they are made available. Some examples are Finike Orange and Malatya Apricot.

MERCHANDISE MARK (GEOGRAPHICAL INDICATION)

A geographical indication is a distinctive sign used to identify a product as originating in the territory of a particular country, region or locality where its quality, reputation or other characteristic is linked to its geographical origin. The product may be manufactured in any other location provided that at least one of the product characteristics to which a geographical indication is linked to the defined boundary should be originated from the said region. Some examples are Antep Baklava and Hereke Silk Carpet. Although geographical names do not include name of a certain area, names not containing a geographical area but which are identified in daily language and used traditionally in language to refer a product bearing conditions of designation of origins and geographical indications may be designation of origins and geographical indications.

COĞRAFI İŞARET TESCİLİNİN SAĞLADIĞI HAKLAR

Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip kişiler, üçüncü kişilere karşı aşağıda belirtilen hakların ihlaline karşı yaptırım talep edebilirler. Bu haklar, tescilin Bültende yayımlandığı tarih itibarıyla hüküm ifade eder. Coğrafi işaret tescilinde belirtilen ürün özelliklerini taşımadığı halde coğrafi işaretin ününden yarar sağlayacak şekilde ya da tescil kapsamındaki ürünler veya bunlarla ilişkilendirilebilecek nitelikteki ürünlerle ilgili olarak coğrafi işaretin veya amblemin ticari amaçlı olarak doğrudan veya dolaylı olarak kullanımı talep üzerine mahkeme tarafından önlenebilir. Ürünün gerçek menşeyini veya niteliğini belirten açıklamalar yahut stilinde, tarzında, tipinde, türünde, yöntemiyle, orada üretildiği biçimde gibi terimler içerse veya başka bir dile tercüme edilmiş olsa dahi, tescilli coğrafi işaretin, tescil kapsamındaki özelliklerini taşımayan ya da çağrışım yapacak şekilde benzeri olan ürün üzerindeki yanıltıcı kullanımı veya taklidi talep üzerine mahkeme tarafından önlenebilir. Tescilli coğrafi işareti üzerinde taşıyan ürünün iç veya dış ambalajında, tanıtım ve reklamında veya ürünle ilgili herhangi bir yazılı belgede, ürünün tescil edilmiş doğal veya esas nitelik ve özellikleri ile menşeyine ilişkin olarak yanlış veya yanıltıcı herhangi bir açıklama veya belirtiyeye yer verilmesi talep üzerine mahkeme tarafından önlenebilir. Hak sahiplerince tescilli coğrafi işarete ait amblemin tüketiciyi yanıltıcı biçimde kullanımının önlenmesi talep edilebilir.

ÖNEMLİ BİLGİLER

- Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adları işlem formlarına, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/forms/informationDetail?id=104>
- Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adları işlem formlarına, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/forms/informationDetail?id=104>
- Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adları işlem ücretlerine, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/fees/informationDetail?id=105>
- Ücretler için ödeme yapabileceğiniz banka hesaplarına, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/commonContent/BankAccount>
- Başvuru aşamasındaki coğrafi işaretlere, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalList/>
- Tescilli coğrafi işaretlere, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/>
- AB Komisyonu nezdinde yapılacak başvurulara ilişkin genel bilgilere, http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm
- AB Komisyonuna iletilen menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adı başvurularına ait listeye, <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqQLXhNmFQyF1lb24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141> adreslerinden ulaşabilirsiniz.
- Kaynak: <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/> / Ekim 2018

RIGHTS PROVIDED WITH GEOGRAPHICAL INDICATION REGISTRATION

People who obtain the usage right of geographical indication may request sanction against third parties for violations of the rights listed below. These rights are valid after the date of publication of the registration in the Official Bulletin.

Any direct and indirect commercial use of a registered name in respect of products which are similar or comparable to the products registered or any use of the name which would exploit the reputation of the registered name are prevented. Any usage of the name through indicating a real geographical place as a word but which conveys a false impression as to its origin; or of the translated name; or usage of the name accompanied by expressions such as 'style', 'type', 'method', 'as produced in' or other similar descriptions is prevented. Any use of false or misleading indication as to the origin, nature or essential qualities of the product on the packaging, on advertising material or on documents relating to the product is prevented. Any packaging of the product in a container liable to convey false impression as to its origin or any other practice liable to mislead the public are prevented.

IMPORTANT INFORMATION

- Geographical Indication and Traditional Specialty Guaranteed Transaction Forms <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/forms/informationDetail?id=104>
- Geographical Indication and Traditional Specialty Guaranteed Transaction Fees <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/fees/informationDetail?id=105>
- Bank Accounts for Fees <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/commonContent/BankAccount>
- Geographical indications at the application stage <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalList/>
- Registered Geographical Indications <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/>
- General information on applications to be made by the EU Commission http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm
- List of Destination of Origins, Geographical Indications and Traditional Specialty Guaranteed Applications transmitted to the EU Commission <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pLOhLqQLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPf1g3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141>
- Source: <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/> / October 2018

Amasya Beji Mermeri

Beige Marble Of Amasya

Tescil No: 358

Tescil Tarihi: 11.06.2018

Coğrafi İşaretin Adı:

Amasya Beji Mermeri

Coğrafi İşaretin Türü: Menşei

Tescil Ettiren: Amasya Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü

Coğrafi Sınır: Amasya ili Merkez ilçesinin Çivi, Akyazı, Musa, Eliktekte (Tekke), Yağmur, Kervansaray ve Yördenik (Siracevizler) köyleri; Amasya ili Göynücek ilçesinin Gaffarlı, Tencirli ve Başpınar köyleri ile Tokat ili Zile ilçesinin Kervansaray, Karakaya ve Baculu köyleri

Registration Number: 358

Registry Date: 11.06.2018

Name of the Geographical Indication:

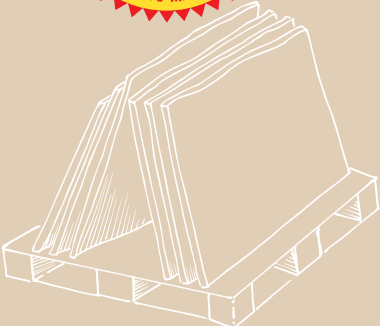
Beige Marble of Amasya

Type of Geographical Indication:

PGI-Protected Geographical Indication

Registrant: Provincial Directorate of Science, Industry and Technology

Geographical Boundaries: Çivi, Akyazı, Musa, Eliktekte (Tekke), Yağmur, Kervansaray and Yördenik (Siracevizler) Villages in the Central District of Amasya Province; Gaffarlı, Tencirli and Başpınar Villages in Göynücek District of Amasya Province



Mermerin hikâyesi binlerce yıl öncesine kadar dayanıyor. Tarihin yazılı olmayan sayfalarında bile önemli bir yeri olan mermer, bugün inşaat sektöründen güzel sanatlara, dekorasyondan günlük hayatta kullandığımız süs eşyalarına kadar hayatımızın her köşesinde yer alıyor.

Amasya Beji Mermerinden bahsederken ise sıradan bir mermerden bahsetmiyoruz. Hem estetik hem de çok dayanıklı olmasıyla, doğal taş sektöründe apayrı bir öneme sahip olan doğanın en güzel armağanlarından Amasya Beji Mermeri kendine has rengi ve kalitesi ile de ön plana çıkmaktadır.

Amasya Beji Mermeri, genel olarak zemin döşemelerinde, doğal taş süslemeciliğinde, dekoratif mozaik ve duvar kaplamacılığında kullanılırken fark yaratan tasarımların vazgeçilmezi konumundadır.

The story of the marble dates back to thousands of years ago. Marble, which has an important place even in the unprinted pages of history, occupies an important place in every part of our life from the construction sector to the fine arts, from the interior design to the ornaments we use in our daily lives.

When it comes to Beige Marble of Amasya, it is distinguished from any other type of marble with its aesthetic and durability. As a gift of nature, it stands out among its kind. It is one of the most preferred raw materials in a whole range of industries because of its unique color and quality.

Beige Marble is an indispensable material for making a difference in floor slab design, decorative mosaic, wall covering design and natural stone decoration.



Amasya Çiçek Bamyası

Amasya Flower Gombo

Tescil No: 352

Tescil Tarihi: 29.05.2018

Coğrafi İşaretin Adı: Amasya Çiçek Bamyası

Coğrafi İşaretin Türü: Menşe Adı

Tescil Ettiren: Amasya Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü

Coğrafi Sınır: Amasya ilinin Merkez, Taşova ve Göynücek ilçeleri ile Tokat ilinin Erbaa ilçesi ve Çorum ilinin Mecitözü, Osmancık ve Kargı ilçeleri.

Registration Number: 352

Registry Date: 29.05.2018

Name of the Geographical Indication:

Amasya Flower Gombo

Type of Geographical Indication:

PGI-Protected Geographical Indication

Registrant: Provincial Directorate of Food, Agriculture and Livestock

Geographical Boundaries: Central

District, Taşova District and Göynücek

District of Amasya Province; Erbaa District

of Tokat Province; Mecitözü District,

Osmancık District and Kargı District of

Çorum Province



Altın sarısı açan çiçekleriyle Haziran ayından Ekim ayına kadar her sabah gün doğumundan başlanır toplanmaya... Özenle ipe dizilir. İpe dizmekle iş bitmiyor... Çiçek Bamyası bozulmadan kurutulmalı ve tüketime hazır hale getirilmelidir. Böylesi bir emeğin ürünü olunca, altın kadar da değerli oluyor tabii.

Açık yeşil renkli ve küçük meyveli Amasya Çiçek Bamyası, Amasya ile özdeşleşmiştir ve yoğunlukla Taşova yöresinde yetiştirilir. Besin değeri ve mineral oranı çok yüksektir. Mide ve bağırsakların düzenli olarak çalışmasını sağlar. Sindirim sistemine yardımcı olur. Lif oranı da yüksek bir besin olan bamya aynı zamanda idrar söktürücüdür ve kabızlığı giderir. Halsizliğe iyi gelir. Ayrıca çiçeği de çok faydalıdır. Dolayısı ile ciddi ticari değeri vardır ve bölge için önemli bir ihracat kalemi konumundadır.

Bin bir emekle üretilen Çiçek Bamyası, genellikle kurutulmuş olarak değerlendiriliyor. Bu nedenle yılın neredeyse her döneminde bulunabiliyor.

Tiny, golden yellow flowers of Amasya Flower Gombo are blooming from June to October. In this period, blooming gombos are gathered every morning from sunrise and stringed carefully. Amasya Flower Gombo should be dried and prepared to be consumed as soon as possible. As the production of Amasya Flower Gombo is a demanding job, it is as valuable as gold.

Light green colored and small-fruited Amasya Flower Gombo is identified with Amasya Province and grown in Taşova District. Its nutritional value and mineral ratio are very high. It allows the stomach and intestines to function properly. It is beneficial for digestive system. Fiber rich Amasya Flower Gombo is also a diuretic and laxative. It's good for lassitude. Therefore, it has a high commercial value and it is an important export item for the region.

The Amasya Flower Gombo is generally consumed in dried form. For this reason, it can be found all year long.



Merzifon Keşkeği

Merzifon Keşkek

Tescil No: 186
Tescil Tarihi: 06.12.2011
Coğrafi İşaretin Adı: Merzifon Keşkeği
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren:
Merzifon Belediyesi
Coğrafi Sınırı: Türkiye

Registration Number: 186
Registry Date: 06.12.2011
Name of the Geographical Indication:
Merzifon Keşkek
Type of Geographical Indication:
Protected Designation of Origin
Registrant: Merzifon Municipality
Geographical Boundaries: Turkey



Amasya'nın Merzifon ilçesinde düğün evlerinin ve bayram sabahlarının vazgeçilmezidir Keşkek.

İlçeye has yapımıyla, özel günlerin baş tacı “Merzifon Keşkeği”nin yapımında büyükbaş hayvan eti, nohut ve aşurelik bütün buğday kullanılır. Odun ateşiyle ısıtılmış taş fırında, çömlek içerisinde yaklaşık on iki saat boyunca pişen malzemeler fırından çıkarıldıktan sonra, ahşap kaşık yardımıyla yörede ‘çalma’ olarak tabir edilen karıştırma işlemine tâbi tutulur. Böylece yemeğe sakız kıvamı verilir.

Servisi sırasında üzerine dökülen salçalı tereyağı sosu ile süslenen Merzifon Keşkeği artık yemeye hazırdır. Afiyet olsun...

In Merzifon District of Amasya Province, Keşkek (a dish of mutton and coarsely ground wheat) is essential for wedding ceremonies and holiday mornings.

Having its unique cooking style, the meal of special days, Merzifon Keşkek has ingredients of bovine meat, chickpeas and ground wheat. In a stone oven heated with wood fire, in a ceramic pot, ingredients are cooked for about twelve hours. After the meal comes out of the oven, it is stirred by a wooden spot (a procedure called “çalma”). Therefore, the meal gains a gummy consistency.

Merzifon Keşkek meal is now ready to eat, with its sauce of tomato with butter poured on it.

Enjoy your meal.



“Yemek kültürü, tıpkı “dil” gibi kimlik algısını çok etkiler.”

Türkiye geniş topraklara ve geniş tarihsel derinliğe sahip olan bir ülkedir... Toprakların genişliği ve sahip olunan iklimsel farklılıklar ürün çeşitliliğine, ürün çeşitliliği de mutfakta pişen yemeklerin zenginliğine katkı sağlayan bir özelliktir. Tarihimizin tarımın başlangıcına şahitlik etmesi, binlerce yıl Anadolu’da, Karadeniz’de, Mezopotamya’da yaşayan uygarlıkların el izleriyle dolu bir mirasa sahip olmamız ise zenginlikten öte çok büyük bir hazinedir. Peki bizler bu hazineye sahip çıkıp azalmasını engelleyebilir miyiz? Yozlaştırmadan zenginleşmesini nasıl sağlarız? Gelecek kuşaklara sağlıklı bir şekilde aktarmanın yolu nedir?

Bana göre önce neye, neden sahip çıkmamız gerektiğini anlamak ve sonra da mutfak kültürümüzü çok iyi tanımak gerekir. Çok iyi tanıdığınız ürüne ve yemeğe her konuda hakim olursunuz. Geleneğine saygı duyarsınız ve yenilik yaparken özgüne sadık kalmayı bilirsiniz. Şimdi hayalimizde toprağını, tarım ürünlerinin kimliğini, gıda ürünlerini, geleneklerini, nimete verilen değeri, saygıyı, hikayelerini ve nihayetinde yemeklerini çok iyi tanıyan mutfak elçileri yarattığımızı göre artık kuşaktan kuşağa aktarmak çok daha kolay olacaktır. Aktarımın kesintiye uğradığı toplumlar da ne olur? Toplumlar kimliklerini yavaş yavaş kaybeder. Evet gerçekten de yemek kültürü, tıpkı “dil” gibi kimlik algısını çok etkiler. Mutfakta yemek yapma şekline, sofradaki yemek çeşitlerine, hatta yemek yeme ritüellerine bakarak insanların memleketini tahmin edebilirsiniz. Karalahana yemeği, mısır ekmeği, kırçan koruklusu desem aklınıza Karadeniz, zeytinyağlı deniz börülcesi desem Ege, bulgur köftesi çeşitliliği desem Güneydoğu gelir. Eğer yöreyi iyi tanıyorsanız yemeklerin hangi ile, ilçeye hatta köye ait olduğunu da bilirsiniz. Her kadının el izi o mutfağa sinmiştir. Bu izlerin silinmesi, çeşitliliğin azalması, herkesin ve her şeyin aynılaşması, sınırların kalktığı hızla değişen dünyada aslında kimlik kartımızı kaybetmek anlamına gelir.

O zaman vakit dolmadan büyüklerle sohbet edip, beraber yemek yaparak bütün püf noktalarını, ustalığını, hikayesini, yeme şeklini öğrenmek, her detayı yazmak, ek olarak güvenilir kaynaklardan araştırmak, gerektiği yerde belki küçük dokunuşlar yaparak adını bile unuttuğumuz eski yemeklere de soframızda yer açmak, restoran menülerine de eklemek gerekir. Kulağa biraz zor ve zahmetli geliyor ama biraz düşünelim değer mi değmez mi...

Son bir soru soralım kendimize. Mirasyedi ne demektir? Mirasyedi TDK’da “Kendisine önemli bir miras kalan, mirasa konan kimse. Çok savurgan kimse” olarak tanımlanır. Binlerce yılın mutfak mirasını 50 yıl gibi kısa bir sürede hızla bitirirken bunda çocuklarımızın ve torunlarımızın da payı olduğunu unutmaya hakkımız var mı, yok mu...

Asuman KERKEZ

Aşçılık Eğitmeni
Habertürk HT Yazarı



“The culture of food affects the perception of identity very much, just as the language.”

Turkey is a country that has wide lands and a deep historical background... Turkey’s wide territory and climatic diversity among different regions in our country is a feature that contributes to the richness of the agricultural products, therefore the wide range of foods cooked in Turkish kitchens. Our history has witnessed the beginning of agriculture. In addition, we have a cultural legacy with finger prints of numerous civilizations founded in Anatolia, Black Sea and Mesopotamia. We cannot say that it is a cultural wealth any longer, it is a great cultural treasure. The question is: Can we prevent this treasure from being wasted? How do we enrich it without corrupting it? What is the way to convey it to future generations properly?

In my opinion, the first thing to do is understanding why we should take care of it and then knowing our culinary culture very well. If you know the ingredient and the food very well, you could have a good grasp of it. You know that you should respect the tradition and stay loyal to its original even if you try to innovate it. Now that we have created kitchen ambassadors who know their land, the identity of their agricultural products, their traditions, their value as a blessing and their foods in the end, it will be much easier to transfer this culture from generation to generation. What happens to societies where the transfer is interrupted? Societies gradually lose their identity. Indeed, the culture of food affects the perception of identity very much, just as the language. You can guess the hometown of people by looking at the way you they cook, types of food on their table, and even their eating rituals. If I say “Karalahana dish, corn bread, kırçan koruklusu”, it reminds you of Black sea. The first thing comes to mind is Aegean seashore when somebody mentions sea beans with olive oil. Southeast of Turkey is identified with a variety of bulgur meatballs. If you know the territory well, you know which food belongs to which district, even which village. Each woman left her finger print in that kitchen. Deleting these marks leads to losing the diversity, becoming the same and losing our identity cards in a rapidly changing, borderless world.

Then we have some job to do before our time runs out. We should chat with elderlies and learn all the tricks, mastery, story and eating rituals. We should write down every detail. In addition, we should search from reliable sources. We need to open spaces for the foods that we have already forgotten in our tables. We should add their names to menus. Sounds a bit hard and laborious, but think: Worth it or not?

Let’s ask ourselves one last question. What does spendthrift mean? Spendthrift is defined as who inherits a family fortune and wastes it. Do we have the right to forget that our children and grandchildren have a share in the gastronomical heritage of thousands of years, while we are recklessly wasting it in a short period of time like 50 years?

Asuman KERKEZ

Cooking Instructor

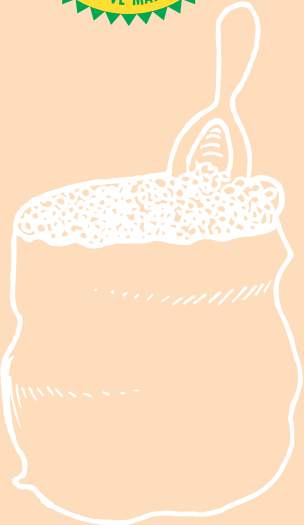
Writer in Habertürk HT

Çorum Leblebisi

Çorum Chickpea

Tecil No: 42
Tescil Tarihi: 14.04.2002
Coğrafi İşaretin Adı: Çorum Leblebisi
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren: Çorum Ticaret Borsası
Coğrafi Sınırı: Çorum İli Sınırları

Registration Number: 42
Registry Date: 14.04.2002
Name of the Geographical Indication:
Çorum Chickpea
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical
Indication
Registrant: Çorum Commodity Exchange
Geographical Boundaries: Çorum
Province



Çorum'da üretilen kalın kabuklu damla cinsi nohutların, işinin ehli leblebi ustalarının ellerinde işlenmesi ile üretilen Çorum Leblebisi, asırlardır Anadolu coğrafyasının her yerinde ilk akla gelen atıştırmalıktır. Çorum Leblebisini lezzetli ve değerli yapan, yılların deneyimini ve maharetlerini ortaya koyan leblebi ustalarının emeği kadar, Çorum'un ılıman iklimi ve yöreye has akşam rüzgarlarıdır.

Bir avucunu yemesi birkaç dakika alan Çorum Leblebisi, günler süren bir çabanın sonucunda üretilir. Dokuz gözlü elekte elenerek seçilen birinci sınıf nohutlar meşe odunu ile yakılan ocaklarda kavrulur. Toprak ve kireç karışımı sergiliklere serilen nohutlar bekletilir. Bu işlemler 3 kere tekrarlanır. Ancak nohutlar bekletilirken süre ne kadar uzun tutulursa, Çorum'a has akşam rüzgarları nohutların özüne o denli işler, leblebinin lezzetini ve kalitesini artırır.

Sıcakken serpilerek farklı baharatlar sayesinde farklı aromalar kazanabilen Çorum Leblebisi, böylelikle herkesin damak tadına hitap etmeyi, yalnızca Çorum'un değil bütün şehirlerimizin vazgeçilmezi olmayı başarmıştır.

Çorum Chickpea which is produced in Çorum Province by produced chickpea masters; is the first snack that comes to mind all over the Anatolia for centuries. What makes Çorum Chickpea so tasty and valuable is the temperate climate of Çorum and endemic evening winds, as well as the ingenuity of the chickpea craftsmen.

Çorum Chickpea, which takes a few minutes to eat a handful of it, is produced as a result of a work lasts for days. The first-class chickpeas are roasted in ovens burned with oak wood. Then, they are laid on trays made from the mixture of soil and lime and kept waiting. These two operations are repeated 3 times. As the chickpeas are kept waiting for a longer period of time, so the evening winds that are unique to Çorum get into them and increase their taste and quality.

Çorum Chickpea is able to gain flavour by sprinkling different spices while it is hot. Because of that, it appeals to everybody's taste. Çorum Chickpea is the number one Turkish snack all over the country.



İskilip Turşusu

İskilip Pickle

Tescil No: 131
Tescil Tarihi: 14.02.2005
Coğrafi İşaretin Adı: İskilip Turşusu
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren: İskilip Belediyesi
Coğrafi Sınırı: İskilip sınırları içi

Registration Number: 131
Registry Date: 14.02.2005
Name of the Geographical Indication:
İskilip Pickle
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical Indication
Registrant: *İskilip Municipality*
Geographical Boundaries: *İskilip District*



İskilip Turşusu'nu Türkiye'nin diğer yörelerinde üretilen turşu çeşitlerinden ayıran, yapımında yöreye özgü iki önemli ürün kullanılmasıdır. İskilip turşusunun lezzet sırrı: İskilip'in güneyindeki tuz yataklarından elde edilen İskilip kaya tuzu ve yöre insanının İskilip bağlarında yetiştirdiği yöresel kara üzümü atalarından kalma yöntemlerle işleyerek ürettiği İskilip turşu sirkesidir.

Sonbaharın başında özenle seçilerek toplanan taze sebzeler İskilip kaya tuzu ile hazırlanan suda salamura edilir ve kış başlangıcında temiz suyla ıslatılır. Şıfalı kaya tuzunu çeken sebzeler özel olarak tasarlanmış küpler içinde İskilip sirkesi içinde bir kez daha bekletilir. Bu toprak küpler sayesinde İskilip turşusu ilk günkü tazeliğini korur ve bütün sene sofralara tat katmaya devam eder.

İskilip Pickle is distinguished from other pickle types as two indigenous products are used while preparing it: İskilip rock salt obtained from the salt beds located in the south of the city and İskilip Pickle Vinegar made from black grapes grown in İskilip vineyards.

At the beginning of autumn, fresh vegetables are brined in a specially prepared, salty water and soaked in fresh water at the beginning of winter. The veggies that absorb healing rock salt are kept waiting once again in specially designed soil cubes full of İskilip Pickle Vinegar. Thanks to these cubes, İskilip Pickle preserves its freshness as the day it was produced and stays edible for all year long.

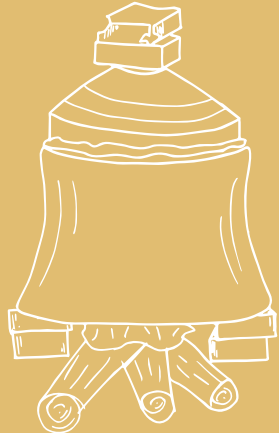


İskilip Dolması

İskilip Stuffed

Tescil No: 130
Tescil Tarihi: 14.02.2005
Coğrafi İşaretin Adı: İskilip Dolması
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren: İskilip Belediyesi
Coğrafi Sınırı: İskilip sınırları içi

Registration Number: 130
Registry Date: 14.02.2005
Name of the Geographical Indication:
İskilip Stuffed
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical
Indication
Registrant: İskilip Municipality
Geographical Boundaries: İskilip District



İskilip'te tamamen doğal koşullarda yetiştirilen büyükbaş hayvanların eti ve Osmancık'ta yetiştirilen Akpırınç ile hazırlanan İskilip dolması, yörede saray yemeği olarak adlandırılmaktadır. Özel günlerde hazırlanan geleneksel bir yemek olan İskilip dolmasının sunumu da yıllardır süregelen belli bir usule göre yapılmaktadır.

İskilip dolması yıllarını bu işe vermiş işinin ehli ustalarca, kapağının etrafına hamur sıvanmış bakır kazanlarda demlenerek pişirilir. İskilip dolması, Lenger denilen kalaylı bakır tepsilerde sunulur. Lengere öncelikle dolma olarak adlandırılan iç pilav konulur ve üzerine etler eklenir. Yemeğin lezzeti üzerinde gezdirilen et suyu ile taçlandırılır.

İskilip Stuffed, prepared with the meat of organically grown animals in İskilip and a special kind of rice called Akpırınç grown in Osmancık; is known as palace meal in the region. This traditional meal cooked on special occasions is presented in a certain procedure which has been going on for years.

It is cooked by the skilled chefs who have years of experience. Ingredients are brewed in copper boiler; its lid is covered with dough. İskilip Stuffed is served in tinned copper trays called Lenger. First, Lenger is filled with the rice and then the meat is added on the rice. The taste of the meal is increased by pouring gravy of the meet on it.



“Ürünlerimize katma değer yaratmak için çağdaş pazarlama tekniklerinden yararlanmamız şart.”

Fransa'nın coğrafi işaretli ürünlerinden sağladığı gelir yıllık 7 milyar avro ve coğrafi işaretli peynirlerini diğerlerinin %50 üzerinde bir fiyatla satabiliyor. Kaldı ki bu ortalama fiyat. Örneğin gerçek Rokfor peynirinin kilosu 30 avro. Eurobarometer araştırmaları Avrupa'da yaşayan insanların coğrafi işaretli ürünlere ortalama %25 daha fazla ödemeye hazır olduklarını göstermektedir. Bu da büyük bir fırsatı işaret ediyor. Pazarlamacıların yaptırdığı fiyat hassasiyeti araştırmalarında, insanların ayçiçeği yağı gibi temel gıda ürünlerinde markalara ortalama %5-10 fazla ödeme yapabileceği görülür. Ancak markalaşan yöresel ürünlerde ortalamadan %20-30 yüksek fiyata satabilme fırsatı var.

Üstelik, burada yaratılan katma değer patrona, aracıya, tasarımcıya gitmiyor. Esas kazanç çiftçinin. Çünkü hak sahibi odur ve malını istediğine sattırır. Bu da ülkemizin temel sorunlarından biri olan tarım için çok kritiktir. Fındığımızı, çayımızı, meyvemizi, sebzemizi koruyup, doğru fiyata satıp köyde yaşamı cazip hale getirmek için yapmamız gereken öncelikli şey budur. Teşviklerle, gübre ve mazot indirimleriyle günü kurtarabilirsiniz. Uzun vadede sürdürülebilir ve sağlıklı bir ticari yapı kurmak gerekir.

Bu da bir roket bilimi değil, çağdaş pazarlama. Ülkemizde bu işi bilen profesyoneller var. Bu ekipler önce hedef şehirler ve ülkelerde araştırmalar yapacak. Sonrasında seçilen öncelikli bölgelerde bu ürünler için tanıtımlar gerçekleştirilecek. Televizyon reklamı gibi büyük harcamalar şart değil ancak sadece fuarlara katılarak da olmuyor bu işler. Biraz tüketici araştırması, üzerine ürün tadımı, sosyal medya reklamları, PR çalışmaları gibi bölgesel pazarlama tekniklerinin kullanılması gerekiyor. Oluşturulacak satış hedefine ve yaratılacak katma değere göre makul miktarda pazarlama harcamalarını göze almak şart yani.

İkinci kritik konu ise kontrol. Siz bir bölgenin ürününü dünyada meşhur ederseniz taklitçileriniz de artar. Dünyanın her yerinden Malatya kayısısı çıkmaya başlar. Geçen sene ABD'de ciddi bir sahte Mısır Pamuğu vakası yaşandı mesela. Ama Avrupa ülkeleri bu denetimin kitabını yazmış durumda. Oralarda kooperatifler aracılığıyla ciddi bir kontrol mekanizması kurulmuş. Coğrafi işaretli ürünler gidip yerinde incelenmeli, uzman desteği alınmalı ve sabırla uzun bir yola çıkılmalıdır. Hemen birkaç ayda olacak işler değil bunlar ama sabredilirse çok uzun soluklu bir gelir sağlanır çünkü dünyada gastronomi çok gelişiyor ve insanlar lezzetli ve sağlıklı gıda ürünlerinin hakkını veriyor.

Bunun bir sonraki aşaması da gastronomi turizmi kuşkusuz. Bu da bölgelerimiz için büyük bir turizm geliri potansiyeli demek, çünkü gastronomi turisti de her şey dahil müşterisi gibi üçe beşe bakmıyor. Ürünlerimize katma değer yaratmak için çağdaş pazarlama tekniklerinden yararlanmamız şart özetle.



Güven BORÇA

Marka Danışmanı

“To create added value for our products, we need to use contemporary marketing techniques.”

France's annual income generated by geographical indication tagged product sales is 7 billion euros and in France, geographical indication tagged cheese could be sold at prices over 50% of other products. Besides, this is just the average price. For example, the price of real Roquefort Cheese is 30 euros per kilo. Eurobarometer research shows that people living in Europe are ready to pay 25% more to geographical indication tagged products. This fact points out that there is a great opportunity. In the price sensitiveness surveys conducted by marketing experts, it is seen that people can pay 5-10% more in average depending on brands in basic food products such as sunflower oil. However, there is an opportunity to sell geographical indication tagged products at 20-30% higher prices than the average.

Moreover, the added value that is created does not go to the boss, agent or designer. Who gains is the farmer; because s/he is the beneficiary and sells his/her property as s/he pleases. This is very critical for agriculture, which is one of the most problematic sectors in our country. The first thing we need to do is to sell hazelnut, tea, fruit, vegetables at the right price and make rural life attractive. One could only save the day with incentives, fertilizer and diesel discounts. In the long term, it is vital to establish a sustainable and healthy commercial structure.

It's not rocket science, it's modern marketing. There are professionals in our country who are really good at that field. First, these teams should conduct research studies about local products in specified pilot cities and countries. Afterwards, promotional activities should be run for these products in the selected regions of first priority. Large expenditures such as television commercials are not essential, but an effective promotion could not be done only by participating in fairs. More regionally specified promotional tools like consumer research, product tasting, social media ads, PR studies should be used. According to the sales target and the added value to be created, it is necessary to spend a reasonable amount of money for marketing expenses.

The second critical issue is supervision. If you make a local product famous in the world, your imitators will increase, just as so-called Malatya Apricot begins to show up all over the world. Last year, in the United States of America, a serious case of fake Egyptian Cotton happened. But European countries have written the book on supervision. In Europe, a very strict control mechanism is run through the cooperatives. Geographical indication tagged products should be examined on site, professional support should be provided and a long journey should be taken patiently. That may not be realized in a few months, but if we can be patient about it, a sustainable revenue will be gained. Gastronomy is a growing sector worldwide and people are giving delicious and healthy food its due.

Indeed, the next stage is gastronomic tourism. It also means a huge tourism revenue potential for our regions, because gastronomy tourist has a different perspective than all-inclusive customer in terms of quality and quantity. In brief, to create added value for our products, we need to use contemporary marketing techniques.

Bafra Nokulu

Bafra Nokul

Tescil No: 227
Tescil Tarihi: 06.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı: Bafra Nokulu
Coğrafi İşaretin Türü: Mahreç işareti
Tescil Ettiren:
Samsun Büyükşehir Belediyesi
Coğrafi Sınır: Bafra

Registration Number: 227
Registry Date: 06.11.2017
Name of the Geographical Indication:
Bafra Nokulu
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical
Indication
Registrant: Samsun Metropolitan
Municipality
Geographical Boundaries: Bafra District



Zifir karası ellerle tarlada yenen azık... Acı ancak bir o kadar da tatlı! Bafralılar iyi bilir, zira bu toprakların kaderiydi tütün. İşte emek timsali Bafralı tütüncülerin ihtiyaçlarından ortaya çıkmış şerbetsiz bir tatlıdır “Bafra Nokulu”. Tok tutması, enerji vermesi ve dayanıklı olmasıyla bilinir.

Bafra Nokulu, Bafra yöresi ile özdeşleşmiştir. Yüzyıllardır yapılmakta olan ve Bafra yöresinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan bu özel lezzet, hamurunda kabartma tozunun kullanılmaması, içine yumurta katılmaması ve sirke kullanılması sayesinde sahip olduğu gevrekliğiyle benzerlerinden farklılaşır. Yapımı özel marifet ve ustalık gerektirirken, kullanılan ceviz, kuru sarı üzüm gibi iç malzemelerin kaliteli olması da önem taşımaktadır.

Samsun'un en beğenilen lezzetlerindendir Bafra Nokulu. Sevdikleriniz için de hoş bir armağan olacaktır. Afiyet olsun...

The food eaten up on the field feeling dead tired, so bitter sweet... Locals of Bafra know very well about it as tobacco was destiny of this place once. Bafra Nokulu is a dessert emerged from the needs of the tobacco producers, as it is filling, energizing and enduring.

Bafra Nokulu which has been made for centuries in Bafra District and survived until today is identified with the region itself. This delicious dessert differs from its kind that no baking powder, eggs and vinegar is used in its dough. What gives its crispiness is this special production method which requires special skill and ingenuity. It is also important that the ingredients such as walnut and dry yellow grape are high quality.

Bafra Nokulu is one of the most popular tastes of Samsun. It will be a pleasant gift for those you love. Bon Appetit!



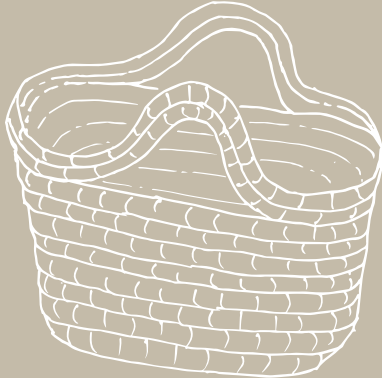


Bafra Zembili

Bafra Zembil

Tescil No: 195
Koruma Tarihi: 14.05.2012
Coğrafi İşaretin Adı: Bafra Zembili
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec işareti
Tescil Ettiren:
Samsun Büyükşehir Belediyesi
Coğrafi Sınır: Türkiye

Registration Number: 195
Registry Date: 14.05.2012
Name of the Geographical Indication:
Bafra Zembil
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical
Indication
Registrant: Samsun Metropolitan
Municipality
Geographical Boundaries: Turkey



Sepet deyip geçmemek lazım... Bafra yöresinin kültürel mirası olan Bafra Nokulu'nun, yine yöreye has bir sepet olan ve "zembil" olarak adlandırılan Bafra Zembilindeki sunumu adeta görsel bir zenginlik sunmaktadır.

Hasır zembillere göre çok daha ince yapılı ve bitkisel örücülüğün en güzel örneklerinden Bafra Zembili, Kızılırmak Deltasının bereketli topraklarında biten ince uzun yapraklarının kenarları keskin, ucu diken gibi, koyu renkli bir çeşit çayır otu olan kindıra ile mısır somağını dış etkilerden koruyan mısır yeleşinin dantel misali ilmek ilmek örülmesiyle ortaya çıkar.

Bafra Zembili üretimi bölgede yöreye özgü zembil örme sanatının gelişmesine katkı sağlarken; servis ve sunum tepsi olarak kullanılmakta ayrıca taşıma ve hediyelik eşya gibi çeşitli amaçlara da hizmet etmektedir.

It is not simply a basket. The presentation of Bafra Nokulu, one of the intangible cultural heritage of the Bafra region, in these traditional baskets called "Bafra Zembil" offers a visual feast.

Two locally grown plants are used in the production of Bafra Zembil. First one is called "kindıra", a kind of meadow growing in the fertile lands of the Kızılırmak Basin, leaves of which are dark colored and have sharp edges. Second one is corn husk. Bafra Zembil is laboringly wattled by using these two plants.

Ongoing production of Bafra Zembil recreates and contributes to the development of wattling local art in the region. This aesthetic local basket is used as service and presentation trays; and also as souvenirs.



Samsun Kaz Tiridi

Samsun Goose Tirit

Tescil No: 174
Tescil Tarihi: (Koruma Tarihi) 27.12.2011
Coğrafi İşaretin Adı: Samsun Kaz Tiridi
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren:
Samsun İ Bölge Belediyeler Birlięi
Coğrafi Sınır: Türkiye

Registration Number: 174
Registry Date: 27.12.2011
Name of the Geographical Indication:
Samsun Goose Tirit
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical
Indication
Registrant: Samsun Hinterland
Association of Municipalities
Geographical Boundaries: Turkey



Tirit "Tiridine bandım." şarkı sözlerine ilham olmuş, en basit tarifiyle et suyuna kızartılmış veya bayat ekmek konularak yapılan yemeğe verilen isimdir.

Çeşitli yörelerde farklı etler kullanılarak yapılsa da Samsun'da kaz etiyle yapılanı meşhurdur. Kış aylarının ve özel günlerin vazgeçilmezi olarak sofralarda yerini alan Samsun Kaz Tiridi kaz eti, bulgur pilavı ve yufka ekmek birleştirilerek yapılır. Yapımı oldukça meşakkatlidir. Hazırlanması 3,5 saati bulur.

Kaz etinin kısık ateşte uzun süre pişirilmesiyle elde edilen yağ ile yapılan pilavın tadına doyamazsınız. Genişçe bir tepsiye alınan pilav, kaz eti ve kazın suyu ile ıslatılmış kat kat tirit yufkasıyla birleşince tam bir lezzet şöleni halini alır.

Samsun Kaz Tiridi'ni yanında yöresel hoşaf veya ayran içerek tatmanızı tavsiye ederiz.

Tirit is the name given to the meal which inspires local song writers to write the lyrics "I dipped into Tirit." The simplest recipe is adding roasted meat or stale bread into broth.

Tirit is made with various meats in various regions but the one made with goose meat is famous in Samsun. The Samsun Goose Tirit as the indispensable taste of winter in Samsun and special occasions, prepared by combining goose meat, cracked wheat rice and yufka bread. Its preparation is quite hard, takes three and a half hours.

It is impossible to have enough of the taste of cracked wheat rice made with grease obtained by cooking goose for a long time on a low heat. Cracked wheat rice dished up in a large tray is combined with goose meat and yufka breads moisturized with goose broth, it becomes a full-bodied flavor.

We recommend you to try Samsun Goose Tirit with one of our traditional drinks, ayran or regional drink or fruit stew.



Umut Ertan



Bafra Pidesi

Bafra Pitta Bread

Tescil No: 119

Tescil Tarihi: (Yayın Tarihi) 03.03.2009

Coğrafi İşaretin Adı: Bafra Pidesi

Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti

Tescil Ettiren: Bafra Ticaret ve Sanayi Odası

Coğrafi Sınır: Gerekli standartlardaki malzemenin kullanılarak ve 2x2 ebadında üretilen fırınlarda, Bafra Pidesi yapma konusunda yetişmiş ustalar tarafından tüm Türkiye sınırları içerisinde üretilir.

Registration Number: 119

Registry Date: 03.03.2009

Name of the Geographical Indication:

Bafra Pitta Bread

Type of Geographical Indication:

Protected PGI-Protected Geographical Indication

Registrant: Bafra Chamber of Commerce and Industry

Geographical Boundaries: If the materials at the required standard are used, pitta breads are baked in ovens two by two, and produced by trained craftsmen, Bafra pitta bread could be produced borders of Turkey.

Bir Samsun Klasiği... Pazar sabah kahvaltılarının vazgeçilmezi Bafra Pidesi. Sabahın erken vakitlerinde fırınlarda kuyruk oluşmasına sebeptir.

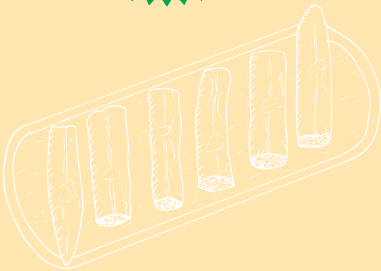
Geçmiş çok eskilere uzanan bu tat önceleri dönemin ekmek fırınlarında, malzemesi evlerde hazırlanarak pişirilmiştir. Bafra ilçesine ait pidenin ilk kez 1962 yılında Hasan Tokalak'ın, Samsun Mecidiye'de dükkân açmasıyla ilçe dışına çıktığı söylenir. 1966 yılında da İsmail Tokalak'ın İstanbul Çemberlitaş'ta pide salonunu açmasıyla ünü tüm Türkiye'ye yayılmış. Bugün ise marka bir yöresel lezzet halini almış durumdadır.

Bol malzemeli olarak kapalı bir şekilde hazırlanan çıtır çıtır Bafra Pidesi'nin tadı damağınızda kalacak...

A classical taste of Samsun, essential element of Sunday breakfasts... That is why citizens queue in front of the bakeries early in the morning.

This local food dates back to decades earlier. In early days, the dough and filling ingredient was prepared in houses and taken off to the bakeries to be baked. It is said that the first time Bafra Pitta Bread crossed the boundaries of Bafra was when Hasan Tokalak opened a shop in Samsun Mecidiye in 1966. In 1966, Ismail Tokalak opened another shop in İstanbul, Çemberlitaş and Bafra Pitta Bread's fame spreads country-wide. Today, it is branded as a regional flavor.

You won't forget the taste of crispy and pocket Bafra Pitta Bread that has rich ingredients ...





“Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi”

Ülkemizde yöresel ürünlere duyulan ilgi, hergün artıyor. İnternet üzerinden sipariş verebilmenin, böylelikle yerel üreticilere ulaşabilmenin kolaylığına, sipariş verdiğiniz ürünün kapınıza kadar teslimatının yapılabilmesi eklenince, duyulan ilgi, ticari bir hareketliliği ve farkındalığı sağlıyor.

Yerel ürünlerin özgün niteliklerinin korunarak, hem günümüzde hem de gelecekte varlıklarını devam ettirmelerinin sağlanması gerekiyor. “Coğrafi işaretler” bu gerek doğrultusunda geliştirilen koruma araçlarından bir tanesi. Bu anlamda, coğrafi işaretli yerel/yöresel ürünlerin tanım ve kayıtlarının yapılması, bölge ve/veya ülke ile özdeşleşmiş ürünlerin korunması, tanıtımı, tadımı ve bilinirliklerinin artırılması için fevkalade önemlidir.

Bu anlamda coğrafi işaretli ürünler gastronomi turizminin geliştirilmesi için ciddi bir potansiyele sahip. Gastronomi turizminin yaygın olarak kabul gören tanımı ise, özel bir yemeğin tadımı veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek amacıyla, yöresel veya kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmek.

Bu nedenle, dünya turizm pazarında tüm bölge ve destinasyonlar rakiplerinden farklılaşmak amacıyla kendilerine özgü ürünler yaratmaya çalışıyorlar. Yerel mutfaklar, pazarlama aracı olarak eşsiz birer kaynak sayılıyor. Yöresel gıda ürünlerini temel pazarlama aracı olarak kullanmak ve kendi başına bir turistik ürün olarak sunmak giderek daha çok kullanılan bir teknik haline geliyor. Ev sahibi bölgenin, yemekleri sayesinde kültürel özelliklerinin de öğrenilmesi, yemek turistinin aynı zamanda kültür turistine dönüşmesini sağlıyor.

Toskana, Fransa, İtalya ve Lyon gibi destinasyonlar bölgeye özgü ürünlerin etkin bir şekilde pazarlanması sonucunda popülerliğe kavuşmuş. ABD’de, Güney Afrika’da, Avustralya’da, Şili’de, İngiltere’de ve daha bir çok ülkede bölgeye ait yemekleri ve yemek kültürünü tanımak amacı ile gastronomi turları düzenleniyor veya festivaller düzenleniyor.

Yapılan çalışmalara göre yabancı turistlerin Türkiye’yi tercih nedenleri arasında Türk mutfağını tanıma ve Türk mutfağına özgü yemekleri tatma isteğinin beşinci sırada, ve Türk mutfağına özgü yemekleri tatma amaçlı ziyaretlerin ise üçüncü sırada yer aldığını görüyoruz. Ancak ne yazık ki, Türkiye’de yemek turizmiyle ilgili faaliyette bulunan kurum, şirket, toplulukların sayısı sadece 94 ve ülkemiz bu alanda dünya sıralamasında 23’üncü sırada yer alıyor. Kıssadan hisse: Yapılacak çok iş var, bugünden başlamalıyız. Aslında, dün başlamış olmamız gerekirdi, değil mi?

Haldun TÜZEL

Gurme, Şef, Yazar



“Geographically indicated products and gastronomic tourism”

The interest in local products in our country is increasing day by day. In addition to the convenience of ordering over the Internet, thus reaching the local producers, the delivery of the product directly to your home provides commercial mobility and awareness.

It is necessary to ensure that local products continue to exist both in the present and in the future by preserving the original. Geographical indication is one of the preservation tools developed in line with this requirement. In this sense, the identification and registration of geographically indicated local / regional products are highly important for the protection, promotion and recognition of products identified with the region and / or country.

In this sense, geographically indicated products have a serious potential for the development of gastronomic tourism. The widely accepted definition of gastronomic tourism is to visit local or rural areas, food producers, restaurants, food festivals and some specific areas to taste a special dish or the production stages of a meal.

Therefore, all regions and destinations in the global tourism market are trying to create unique products in order to differentiate themselves from their competitors. Local cuisine is considered as an unique resource and a marketing tool. Using local food products as a basic marketing tool and presenting itself as a touristic product is becoming an increasingly used technique. Learning the cultural characteristics of the host region thanks to their food transforms a food tourist also to a cultural tourist.

Destinations such as Tuscany, France, Italy and Lyon have become popular as a result of the efficient marketing of local/regional specific products. Gastronomy tours or festivals are organized in the USA, South Africa, Australia, Chile, the UK and many other countries in order to get to know the regional cuisine and food culture.

According to the studies, getting to know Turkish cuisine and tasting special Turkish dishes are in 5th place among the reasons to choose Turkey as a destination for foreign tourists. Foreign visits to Turkey for tasting specific Turkish dishes are in 3rd place. But unfortunately, the number of institutions, companies and communities working on the food tourism in Turkey is only 94 and our country ranks 23rd in the world in this sector. To sum up, there is a lot to do and we have to start today. Actually, we should have started yesterday, right?

Haldun TÜZEL

Gourmet, Chef, Writer

Çarşamba Pidesi

Çarşamba Pitta Bread

Tescil No: 333
Tescil Tarihi: 21.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı: Çarşamba Pidesi
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren: Çarşamba Ticaret Borsası
Coğrafi Sınır: Çarşamba ilçesi

Registration Number: 333
Registry Date: 21.03.2018
Name of the Geographical Indication:
Çarşamba Pitta Bread
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical
Indication
Registrant: Çarşamba Commodity
Exchange
Geographical Boundaries: Çarşamba
District



Damak çatlatan bir lezzet...

Çarşamba ilçesinin adıyla bilinen bu pidenin yapımında unundan, kıymasına, soğanın doğranış şekline hatta mayasına varıncaya kadar diğer pidelerden farklı yöntemler uygulanmaktadır. Hamuru sarımtırak un ile hazırlanır, daha çok ev tipi maya kullanılır ve taş fırında pişirilir.

Ortasına çiğ iç malzeme yerleştirildikten sonra, yanlardan birleştirilerek üzeri kapatılan Çarşamba Pidesi, meşe odunuyla ısıtılmış harlı yanan taş fırında kurutulmadan pişirilir. Fırından çıkarılan pidenin üzerine ise Çarşamba Ovası'nda yetişen hayvanlardan elde edilen katkısız, yerel tereyağı sürülür.

Pide, baklava dilimi şeklinde ince ince dilimlenerek tahta servis tabağında servis edilir.

A delicious flavor that is unforgettable...

The flour and minced meat, the onion chopping method, the yeast used to prepare the dough; ingredients and techniques to prepare Çarşamba Pitta Bread are distinctive. The dough is prepared with yellowish flour, mostly home-grown yeast and Çarşamba Pitta Bread is cooked in a stone oven.

After placing the filling ingredient prepared in the middle of the dough, the edges are merged with each other. It is baked in a stone oven heated with oak wood. On the pitta bread that comes out of the oven, the unadulterated, local butter obtained from the animals raised in Çarşamba Plain is spread.

Çarşamba Pitta Bread is sliced thinly in the form of diamond and served on a wooden serving plate.



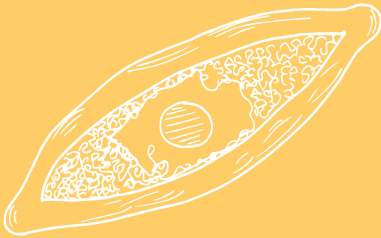


Terme Pidesi

Terme Pitta Bread

Tescil No: 129
Tescil Tarihi: (Yayın Tarihi) 14.07.2009
Coğrafi İşaretin Adı: Terme Pidesi
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren: Özler Pide ve Çorba Salonu
Otomotiv İnşaat Arı. San. Tic. LTD. ŞTİ.
Coğrafi Sınır: Karadeniz Bölgesi'nin
Samsun iline bağlı Terme ilçesi

Registration Number: 129
Registry Date: 14.07.2009
Name of the Geographical Indication:
Terme Pitta Bread
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical
Indication
Registrant: Özler Pide ve Çorba Salonu
Otomotiv İnşaat Arı. San. Tic. LTD. ŞTİ.
Geographical Boundaries: Terme District



45 yıl önce yapılmaya başlandığı söylenen Terme Pidesi, Bafra ve Çarşamba pidelerinden farklı olarak açık pidedir. Üzerine kırılan yumurtanın sarısı dağıtılmaz, nar gibi pişen pidenin üzerinde güneş misali parlar adeta..

Terme Pidesi, sulu hamurdan yoğrularak yapılıyor. Kuşbaşı, peynirli, pastırmalı, sucuklu, çökelekli, ispanaklı, yumurtalı gibi çeşitli malzemenin yanı sıra bunların karışımı olan karışık malzeme ile de hazırlanıyor. Kara fırında meşe odunu ateşinde pişiriliyor ve genellikle bütün olarak servis ediliyor.

Görüntüsüyle de iştah kabartan bu dillere destan lezzeti, Termeli ustaların maharetli ellerinden yemenizi tavsiye ederiz.

It is said that Terme Pitta Bread is started to be baked 45 years ago. It is different from Bafra and Çarşamba Pitta Breads as it is baked in open form. The egg cracked on it does not sprawl on the well done pitta bread.

Terme Pitta Bread is made by kneading in a watery paste. The filling ingredient could be made of meat cubes, cheese, pastrami, sausage, spinach and egg, as well as a mixture of these. It is baked in a traditional oven heated with oak wood fire and usually served as a whole.

We also recommend you to eat this delicious local taste made by ingenious craftsmen from Terme.



Samsun Simidi

Samsun Bagel

Tescil No: 176
Tescil Tarihi: (Koruma Tarihi) 20.03.2012
Coğrafi İşaretin Adı: Samsun Simidi
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren:
Samsun Ticaret ve Sanayi Odası
Coğrafi Sınır: Türkiye

Registration Number: 176
Registry Date: 20.03.2012
Name of the Geographical Indication:
Samsun Bagel
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical
Indication
Registrant: Samsun Chamber of
Commerce and Industry
Geographical Boundaries: Turkey



Bol susamlı çıtır çıtır Samsun Simidi ile sabah kahvaltısı bir başkadır... Peynir ve çayla birlikte muhteşem üçlüyü oluşturur.

Pek çok yerde benzer örnekleri olsa da malzemesinden pişirilmesine kadar onu diğer simitlerden ayıran bazı özellikleri vardır. Samsun Simidi'nin, mayası olabildiğince azdır ve mayalama süresi kısadır. Hamuru yarı sert olup pekmezle karıştırılarak yapılmakta ve yapımında bol miktarda susam kullanılmaktadır. Altında toz ve cam kırıkları bulunan, ateş tuğlası ile döşenmiş kara fırında pişirilir ve başka şehirlerde kolay kolay bulamayacağınız harika bir lezzete kavuşur.

Size de dost sohbetlerinizi taçlandırarak bu nefis simidin tadına varmak kalır...

A breakfast with Crispy Samsun Bagel with sesame on it is unforgettable... Together with tea and cheese, Samsun Bagel completes the magnificent triplet.

Even if there are many counterparts in other cities, there are some features that are distinguished from other bagels such as baking technique and ingredients. A small amount of yeast is added in the dough of Samsun Bagel and the fermentation period is taken short as possible. The dough is semi-hard and is made by mixing with molasses. Plenty of sesame is used in its preparation. It is cooked in a traditional oven furnished with fire bricks, with dust and glass fragments underneath, and its taste is hard to find in anywhere else.

Finally, it is up to you to enjoy this delicious bagel that will flavor your friendly chats.

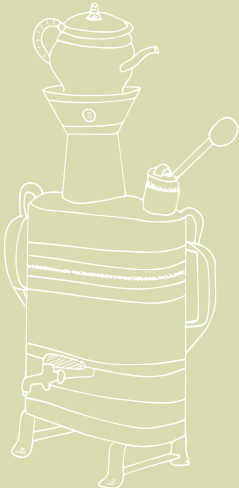


Vezirköprü Semaveri

Vezirköprü Samovar

Tescil No: 299
Tescil Tarihi: 27.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı: Vezirköprü Semaveri
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec işareti
Tescil Ettiren: Vezirköprü Belediyesi
Coğrafi Sınır: Vezirköprü

Registration Number: 299
Registry Date: 27.12.2017
Name of the Geographical Indication:
Vezirköprü Samovar
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical
Indication
Registrant: Vezirköprü Municipality
Geographical Boundaries: Vezirköprü



Sadece bir içecek değil, aynı zamanda bir kültürün ifadesi olan çay, Samsunlu semaver ustalarının ellerinde bambaşka bir lezzete bürünüyor.

Bölgede farklı çeşitlerde üretilen semaverler bulunurken, “Coğrafi İşaret Tescil Belgesi” bulunan yassı semaver Vezirköprü ilçesine hastır. Yassı formuyla diğer semaverlerden daha işlevsel olan Vezirköprü Semaverinin yanı sıra suyun kaynağının tespitini sağlayan düdüklü semaver üretimi de yöreye özgüdür.

Vezirköprülülük semaver ustalarının yüz yılı aşkın tarihsel süreç içerisindeki bilgi ve birikimlerini yansıtılmalarıyla hayat bulan ve kullanılan malzemedeki kaynaklanan ucuzluğu ve kullanımdaki pratikliği nedeniyle yaygınlaşan semaverler adeta Bölgenin simgesi durumundadır.

Dost meclislerimizin vazgeçilmezi, kültürümüzün önemli bir parçası olan çayı bir de Vezirköprü Semaverinden içmelisiniz...

Not only as a beverage, but also as a cultural expression, tea tastes more delicious when it is brewed in samovars produced in Samsun by samovar craftsmen of Samsun.

While a variety of samovar is produced in the region, flat samovar is unique to Vezirköprü Province. In addition to Vezirköprü Samovar which is more functional than its counterparts because of its flat form, the whistle samovar determining the source of the water is also unique to the District.

The samovars that have become widespread due to the cheapness of its raw material and the practicality in usage. The knowledge and ingenuity of samovar craftsmen that have been developed through the centuries could easily be seen in the design of samovars. This piece of craft is the symbol of the Region.

You have to drink tea especially from the Vezirköprü Samovar; an indispensable part of our friendly assemblies and an important part of our culture.



© Bünyamin Kıvrak

Yakakent Mantısı

Yakakent Ravioli

Tescil No: 251
Tescil Tarihi: 01.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı: Yakakent Mantısı
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren: Yakakent Belediyesi
Coğrafi Sınır: Yakakent

Registration Number: 251
Registry Date: 01.12.2017
Name of the Geographical Indication:
Yakakent Ravioli
Type of Geographical Indication:
Protected PGI-Protected Geographical
Indication
Registrant: Yakakent Municipality
Geographical Boundaries: Yakakent
District



Yakakent, şehir merkezine yaklaşık 90 kilometre uzaklıkta yer alan Samsun'un turistik ilçelerinden biridir. Bu sahil ilçesinde bir yandan denizin keyfini çıkarıp diğer yandan yöreye has lezzetlerin tadına varabilirsiniz.

Mesela Yakakent Mantısı... Türkiye'nin birçok yerinde mantı yiyebilirsiniz ancak siz bir de Yakakent'te mantı yiyin... Yakakent Mantısı cevizli ve koyu kıvamlı sarımsaklı yoğurt soslu olmak üzere iki şekilde hazırlanır. Kıymalı iç malzemeli hamurunun katlama şekli ve sunumu sırasında üzerine ceviz dökülerek servis edilmesi ile kuşaklar boyu yaşatılıp bugüne kadar ulaşmış özel bir lezzettir.

Tadına bakmak için sizi Karadeniz'in bu şirin ilçesine davet ediyoruz.

Yakakent is a touristic town of Samsun which is located about 90 kilometers away from the city center. On this coastal town you can both enjoy the seaview and special tastes of the region.

For example Yakakent Ravioli ... You could eat ravioli almost anywhere in Turkey, but you should try to do so in Yakakent. In Yakakent, it is prepared in two ways, with walnut or with thick garlic yoghurt sauce. It is a special flavor that has survived for generations until today. What makes it original is that some walnut is poured on it and folding syle of the dough that has minced ingredient.

We invite you to this adorable town of the Black Sea to taste it.





“Yöresel ürünler, kentsel ve bölgesel sistemlerin ekonomik kalkınma stratejilerinin önemli bir bileşenidirler.”

Bir coğrafi bölgenin ve bu bölge içerisinde yer alan kentsel yerleşmelerin ekonomik ve toplumsal açılarından canlılığını yitirmemesi oldukça önemlidir. Günümüzde, bölge gelişme bağlamında pek çok ülkede karşılaşılan önemli sorunların başında, belirli kentsel bölgelerin hızla nüfus kaybetmesi ve ekonomik olarak gerilemesi gelmektedir. Bu tür sorunları çözmeyi hedefleyen yerel ve bölgesel kalkınma stratejileri, o yere ve bölgeye özgü dinamikler ile yöresel özgünlükleri merkezine almak durumundadır. Bunun temel nedeni, yöresel özgünlüklerin korunup geliştirilmesine dayalı bir üretim yapısının ya da daha genel bir ifade ile ekonomik sistemin güçlü bir rekabet kapasitesine sahip olmasıdır. Bunun yanı sıra, yöresel ürünleri merkezine alan bir ekonomik sistemin, o bölgede geçmişten gelen deneyim ve öğrenme süreçleri dikkate alındığında, yenilikçiliğe ve buluşçuluğa daha yatkın olacağı da düşünülebilir. Bu çerçevede, yöresel ürünler, kentsel ve bölgesel sistemlerin ekonomik kalkınma stratejilerinin önemli bir bileşenidirler. Ekonomik ve toplumsal kalkınma sürecinde bölgelerin rekabetçilik ve yaratıcılık kapasitelerini arttırma potansiyeli taşımaktadırlar.

Yöresel ürünleri korumak için doğal çevrenin ve özel ürün alanlarının mutlak bir biçimde korunması esastır.

Yöresel ürünler ile o ürünlerin üretildiği bölgelerin doğal arazi yapısı ve bitki örtüsü arasında sıkı bir bağ vardır. Yöresel ürün ekim ve dikim alanları, o yörelerin bitki örtüsü içerisinde önemli bir yer tutar. Fındık bahçelerinin Orta Karadeniz Bölgesinde, çay bahçelerinin ise Doğu Karadeniz Bölgesinde doğal bitki örtüsü ile birlikte bulunan yaygın tarım alanları olması gibi. Dolayısıyla yöresel ürünleri korumak ve bunların üretimini arttırmak için doğal çevrenin ve özel ürün alanlarının mutlak bir biçimde korunması esastır. Bu alanların, diğer sektörel kullanımlara tahsis edilmesinin önüne geçmek birincil hedef olmalıdır. Üretim alanlarının korunması yanı sıra bu alanların yakınındaki sektörel kullanımların doğal çevre üzerindeki etkileri sıkı bir biçimde denetlenmeli, özellikle hava, toprak ve su kirliliği en aza indirilmelidir. Aksi takdirde hem üretim alanlarının miktarı azalacak hem de ürün kalitesinde düşüş gözlemlenebilecektir. Yöresel ürün alanlarının korunmasının sağlayacağı yararlar üretim ile sınırlı değildir. Her birisi önemli bir doğal varlık niteliğinde olan bu alanların korunması, bölge içerisindeki kentsel ve kırsal yerleşmelerin pek çok ekosistem hizmetlerinden etkin bir biçimde yararlanmasını da sağlar. Bu ekosistem hizmetlerinin başında ise, hava kalitesinin korunması, taşkın risklerinin önlenmesi, su varlığı ve kalitesinin korunması ile biyolojik çeşitliliğin korunması gelmektedir.

Doç. Dr. Osman BALABAN

Orta Doğu Teknik Üniversitesi
Şehir ve Bölge Planlama Bölümü



“Local products are an important component of the economic development strategies of urban and regional systems.”

It is very important that a geographic region and the urban settlements within this region do not lose their economic and social vitality. Today, the primary problem encountered in many countries in terms of regional development is the rapid population loss and economic decline of certain urban areas. Local and regional development strategies aim at solving such problems need to center on local and regional dynamics and specificities. The main reason for this is that a production system based on the preservation of local specificities or, more generally the economic structure, has a strong competitive capacity. Moreover, it can be considered that an economic system that takes the local products into the center will be more prone to innovation and inventiveness considering the experience and learning processes of the past in the region. In this context, local products are an important component of the economic development strategies of urban and regional systems. They have the potential to increase the competitiveness and creativity capacities of the regions in the economic and social development process.

It is essential that the natural environment must be protected in order to protect the local products and increase their production.

There is a close link between local products and the natural land structure and vegetation of the regions where they are produced. Cultivation sites of the local products have an important place in the vegetation of those regions. For example, hazelnut orchards in the Central Black Sea Region and natural vegetation of the area are an inseparable whole. Therefore, it is essential that the natural environment and special cultivation sites must be protected in order to protect the local products and increase their production. It should be a primary objective to avoid the allocation of these sites for the sake of other sectoral uses. In addition to the protection of cultivation sites, the effects of nearby sectoral uses should be strictly monitored and air, soil and water pollution should be minimized. Otherwise, both the quantity of cultivation sites and product quality may decrease. The benefits of protecting cultivation sites of local products are not limited to production. The protection of these areas, each of which is an important natural asset, enables the urban and rural settlements within the region to benefit from many ecosystem services effectively. The most important ones of these ecosystem services are preservation of air quality, prevention of flood risks, protection of water resources and protection of biodiversity.

Assoc. Prof. Dr. Osman BALABAN

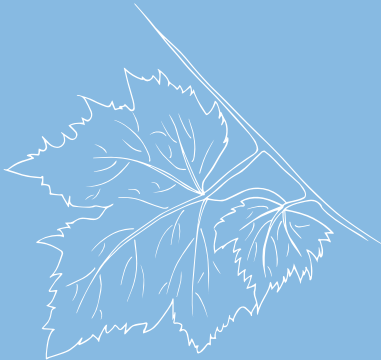
Middle East Technical University
Department of City and Regional Planning

Erbaa Narince Bağ Yapradı

Erbaa Narince Vine Leaf

Tescil No: 258
Tescil Tarihi: 05.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı: Erbaa Narince Bağ Yapradı
Coğrafi İşaretin Türü: Mense Adı
Tescil Ettiren:
Erbaa Ticaret ve Sanayi Odası
Coğrafi Sınırı: Tokat İli Erbaa İlçesi

Registration Number: 258
Registry Date: 05.12.2017
Name of the Geographical Indication:
Erbaa Narince Vine Leaf
Type of Geographical Indication:
PGI-Protected Geographical Indication
Registrant: Tokat Chamber of Commerce and Industry
Geographical Boundries: Tokat Province, Erbaa District



Kelkit ve Tozanlı çaylarının birleşerek Yeşilirmak'ı doğurduğu bereketli topraklar üzerinde kurulmuş olan Erbaa, Tokat'ın en şanslı ilçelerinden biridir. İlçede Yeşilirmak Havzası'ndan gelen rutubetli rüzgarlar sayesinde ılıman bir iklim hüküm sürmekte, bağcılık faaliyetleri için uygun hava koşulları oluşmaktadır.

Erbaa'da yetişen Narince üzümünün yapraklarının ayırcı özelliği olan kısa sürede pişme özelliği, ürüne ilçenin ılıman ikliminin bir hediyesidir. Kendine has aroması, damarsız ve tüsüz yapısı ile Erbaa Narince Bağ Yapradı aynı zamanda insan sağlığına dosttur. Vitamin ve mineral maddeler açısından zengin olan bu ürün, düşük kalori ve yüksek oranda diyet lif içerir.

Taze asma yaprakları, sabah erken saatlerde sapları ile birlikte hasat edilir. Demet demet bez örtüler içinde havalandırılan asma yaprakları, salamura işlemi için bidonlara dizilir. Salamura edilen yapraklar 3-5 gün sonra kasalar üzerine serilir ve sularını salmaları sağlanır. Size de Erbaa Narince Bağ Yapradı ile yapılmış lezzetli sarmaları yemek kalır.

Afiyet olsun!

Erbaa, founded on the fertile lands where Kelkit and Tozanlı rivers merged and yielded Yesilirmak, is one of Tokat's luckiest districts. Due to the moist winds blowing from the Yeşilirmak Basin, a temperate climate prevails in the region. As a result, weather conditions are suitable for vineyard activities.

The distinguishing feature of Narince vine leaf is its short-time cooking feature. It is a gift of the temperate climate of Erbaa. Narince vine leaf is uniquely flavored, it is vein free and it hairless structure. It is good for human health as well as it is tasty. Narince vine leaf is rich in vitamins and minerals, it contains low calories and high dietary fiber.

Fresh vine leaves are harvested with their stems early in the morning. They are aerated in cloths and arranged in cans for brine processing. After 3-5 days, the brined leaves are laid on the shelves and their water is released. Only thing left to do is eating delicious stuffed vine leaves made with Erbaa Narince vine leaf.

Bon Appetit!



Niksar Cevizi

Niksar Walnut

Tescil No: 177
Tescil Tarihi: 17.01.2011
Coğrafi İşaretin Adı: Niksar Cevizi
Coğrafi İşaretin Türü: Menşe Adı
Tescil Ettiren:
Niksar Ticaret ve Sanayi Odası
Coğrafi Sınırı: Tokat İli Niksar İlçesi

Registration Number: 177
Registry Date: 17.01.2011
Name of the Geographical Indication:
Niksar Walnut
Type of Geographical Indication:
PGI-Protected Geographical Indication
Registrant: Niksar Chamber of Commerce
and Industry
Geographical Boundaries: Tokat
Province, Niksar District



Adını ve lezzetini bakır, organik tarıma elverişli topraklarında yetiştiği ilçeden alan Niksar Cevizi, eşine az rastlanan kalitede bir meyvedir. Meyve kalitesinin yanı sıra, damak tadı açısından da diğer yörelerin cevizlerinden üstün olan Niksar Cevizi, %65 yağ oranı ile üst sıralarda yer almaktadır.

Niksar Cevizi sahip olduğu yüksek yağ oranı ile yalnızca damak tadınıza hitap etmekle kalmaz, kalp sağlığını korumanıza da yardımcı olur. Omega-3 yağ asitleri sayesinde kanın pıhtılaşmasını engeller, içerdiği antioksidan elementler ile kalp hastalıklarına neden olan zararlı maddeleri ortadan kaldırır.

Sonbaharda yolunuz Niksar'a düşerse, Eylül-Ekim aylarında hasat edilen taze Niksar Cevizini deneyin, midenize ve kalbinize bir iyilik yapın.

Niksar Walnut is named after the beautiful District of Tokat, Niksar. It is cultivated in Niksar's virgin soil suitable for organic farming. This product is superior than the walnuts of other regions in terms of its taste and fruit quality as well. Niksar Walnut is in the upper order with its 65% fat rate among its counterparts.

Niksar Walnut is not only appealing to your taste buds with its high fat content, but it also helps to protect your heart health. It is rich in Omega-3 fatty acids that prevent blood clotting. Thanks to the antioxidant elements it contains, it removes harmful substances that cause heart diseases.

If you happen to pass by Niksar especially in September-October, try the freshly harvested Niksar Walnut and do a favor to your tummy and your heart.



Tokat Kebabı

Tokat Kebab

Tescil No: 188
Tescil Tarihi: 26.08.2013
Coğrafi İşaretin Adı: Tokat Kebabı
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren:
Tokat Ticaret ve Sanayi Odası
Coğrafi Sınırı: Türkiye

Registration Number: 188
Registry Date: 26.08.2013
Name of the Geographical Indication:
Tokat Kebab

Type of Geographical Indication:
Protected Designation of Origin
Registrant: Tokat Chamber of Commerce
and Industry
Geographical Boundaries: Turkey



Etinden sebzesine, pişirme tekniğinden servisine, tamamen Tokat yöresine özgü bir kebab çeşidi olan Tokat Kebabı, asırlardır Tokat bağ evlerinde özel olarak tasarlanan fırınlarda pişirilen geleneksel bir yemektir.

Tokat Kebabında kullanılan et, Karadeniz sahil şeridi ve Tokat İli çevresinde yer alan yaylaların eşsiz doğasında yetiştirilen Karakaya koyunlarının etidir. Tokat Kebabına özgünlüğünü ve lezzetini veren diğer ürünler ise, yörede yetiştirilen ve kendilerine özgü aromaya sahip olan Tokat biberi ve tarla domatesidir.

Koyun eti ve sebzeler şişlere dizilerek Tokat kebab ocaklarında pelit odunu ateşinde pişirilir. Özenle hazırlanmış incecik pidelerin serildiği tepsilere çekilen Tokat Kebabı, üzerinde Tokat Kebabı fırınında özel bir teknikle eritilmiş kuyruk yağı gezdirilerek servis edilir. Geriye afiyetle yemesi kalır.

Tokat Kebab, a kind of kebab peculiar to Tokat Province, is a traditional food cooked in ovens specially designed for Tokat vineyard houses. The ingredients used in Tokat Kebab, its cooking technique, the way it is served are all distinctive.

The meat used in the Tokat Kebab is the meat of the Karakaya sheeps raised in the Black Sea coastal strips and the highlands around Tokat. Other ingredients that give Tokat Kebab its specialty and taste are domestically cultivated, aromatic Tokat pepper and field tomato.

The mutton and vegetables are arranged on skewers and cooked in wood fired Tokat kebab cookers. Tokat Kebab is served with specially made thin pitta breads on trays. Last thing to do is to slosh melted tail fat on the tray. Tokat Kebab is ready for you to enjoy!





“Kültür mirası mekan ile ayrılmaz bir bütünsellik içindedir.”

Bir bölgeye ait yöresel ürünlerin önemli bir özelliği, somut olmayan kültür mirası (SOKÜM) niteliği taşımalarıdır. Toplumların yaşam çevreleriyle ilişkilerinin yoğunlaştığı ve uzun yıllar, hatta yüzyıllar boyunca gelişerek kuşaktan kuşağa aktarılan gelenekler, öyküler, bilgiler, ritüeller, el sanatları, müzikler, oyunlar ve benzeri unsurlar, o çevrelere özgü zengin SOKÜM unsurlarını oluşturur. Bu manevi unsurlar, maddi ve mekansal kültür ile, geleneksel mimari ve kentleşme ile de iç içe ve birbirini tamamlayıcı durumdadır. ‘Coğrafya kaderdir’ sözünü doğrular biçimde, kültür mirası da mekan ile ayrılmaz bir bütünsellik içindedir ve coğrafyasının kendine özgü niteliklerini yansıtmaktadır. Bu açıdan, ülkemizin her bölgesinde yerel çevresinde yetiştirilen yöresel ürünler, o çevrenin kültürel ve doğal değerlerini temsil etmekte, bu değerlerin sürdürülebilirliği için özgün kimliklerini, etik ilkeleri ve yerel topluluklarının yararını gözeterek üretilmeye, pazarlanmaya, tüketilmeye, tanıtılmaya ve yaşatılmaya ihtiyaç duymaktadır.

Küreselleşmenin tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de etkilerini gösterdiği, kentlerin gittikçe birbirine benzeyerek kendilerine özgü değerlerini unuttuğu ve kaybettiği bir süreç yaşamaktayız. Yaşam kalitesini ve sürdürülebilir kalkınmayı tehdit eden bu olumsuz sürece karşı, kentlerimizin kimliklerini korumasında önemli bir araç yöresel ürünlerin desteklenmesidir. Yöresel ürünler, birçok bölgemizin ve yerleşimimizin yurt çapında, hatta yurtdışında tanınırlığını desteklemektedir. Türk ve Anadolu mutfağının eşsiz lezzetlerini oluşturan ve isimleri belirli yerlerle birlikte anılan gıda ürünleri (örneğin Çorum leblebisi, Niksar suyu, Kars peyniri, Antep fıstığı..) buna sadece bir örnek olup, diğer hayvan ürünleri, tekstil ve dokuma, şifalı ve endemik bitkiler, el sanatları ürünleri ve motifleri gibi çeşitli alanlarda da aynı durum izlenebilmektedir. Bu geleneksel ürünler, hammaddeleri ve üretim şekilleri ile, günümüz ekonomisine ve pazar koşullarına uyarlanmak ve rekabet edilebilirliği sağlanmak üzere, yaratıcı/kültür endüstrilerinin sunduğu yenilikler ve yeni tasarımlarla günümüz kullanım şekillerine göre geliştirilebilir. Kent yönetimleri ise bu çalışmalarını desteklemek için gerekli yatırımları yapmakla, kolaylaştırıcı çerçeveyi sunmakla ve yerel üreticilere güvenilir birer ortak ve rehber olmakla yükümlüdür. Bu sayede, kentlerimizin ve yörelerimizin her biri, kendi kimliklerini, kişiliklerini ve doğal çevrelerini koruyan, gururlu ve güvenli bir duruş içinde sosyo-ekonomik refahlarını sağlayabilir.



Dr. Ayşe Ege YILDIRIM

Koruma Plancısı

ICOMOS Türkiye - BM Sürdürülebilir

Kalkınma Hedefleri Temsilcisi, 2017-2018

“Cultural heritage is inextricably integrated with space.”

An important feature of local products peculiar to a region is that they have the characteristics of intangible cultural heritage. Traditions, stories, information, rituals, handicrafts, music, games and similar elements that have been developed by society's relations with their living environment for many years, even centuries, and have been transformed from generation to generation, constitute intangible cultural heritage specific to those regions. These spiritual elements are intertwined and complementary with spatial culture, vernacular architecture and urbanization. In a way that confirms the saying “Geography is destiny”, cultural heritage is inextricably integrated with space and reflects unique characteristics of geography. In this respect, local products grown in its own locality, represent the cultural and natural values of there. For the sake of sustainability of these values, they need to be produced, marketed, consumed, promoted and kept alive by considering their original identities, ethical principles and the benefit of their local communities.

We are going through a process that globalization, like the rest of the world, shows its effects in our country and cities are increasingly resemble each other and lose their unique values. Against this disposition that threatens the quality of life and sustainable development, an important tool for protecting the identity of our cities is local products. Local products enables the recognition of many regions and settlements in our country in national and even international arena. Food products (such as Çorum Chickpea, Niksar Walnut, Kars Cheese, Antep Pistachio etc.) which are the unique flavors of Turkish and Anatolian cuisine and identified with specific places are an example of this fact. Similarly, animal products, textiles and weaving, healing and endemic plants, handicraft products and motifs make their locality widely known. By using the innovations and new designs offered by the creative / cultural industries, these traditional products, their raw materials and their production methods can be developed according to today's conditions. However the production of local products must be adapted to recent economic atmosphere, market conditions and their competitiveness must be provided. Local administrations are obliged to make necessary investments to support works about local products, to create a facilitating administrative environment and to be a reliable partner and guide to local producers. In this way, each of our cities and regions can ensure their socio-economic well-being in a proud and safe manner that protects their identity, personality and natural environment.

Dr. Ayşe Ege YILDIRIM

Heritage Planner

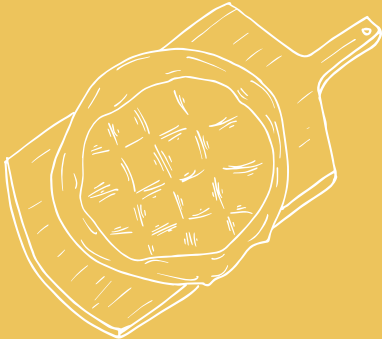
ICOMOS Turkey - Focal Point for the UN SDGs, 2017-18

Turhal Yoğurtmacı

Turhal Yoğurtmaç

Tescil No: 181
Tescil Tarihi: 31.07.2012
Coğrafi İşaretin Adı: Turhal Yoğurtmacı
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren:
Turhal Ticaret ve Sanayi Odası
Coğrafi Sınırı: Türkiye

Registration Number: 181
Registry Date: 31.07.2012
Name of the Geographical Indication:
Turhal Yoğurtmacı
Type of Geographical Indication:
Protected Designation of Origin
Registrant: Turhal Chamber of Commerce
and Industry
Geographical Boundaries: Turkey



Turhal Yoğurtmacı, özenle yoğrulmuş yumuşak hamur ile lezzetini iri kıyılmış Nıksar cevizlerinden alan iç malzemenin yöreye özgü “yoğurma ve katlama” yöntemi ile bir araya getirilmesiyle yapılır. Yoğurtmaç adını bu yöntemden alan ürünün lezzeti, yöre insanının ürünü binbir emekle hazırlamasından ileri gelir.

Yoğurtmaç hamurunun hammaddesi yarı-sert İveyik Buğdayı ile kuvvetli bir aromaya sahip Rus Buğdayı, iç malzemesinin hammaddesi ise fosfor bakımından zengin, beyaz renkli Nıksar Cevizi içidir. Üzerine iç malzeme sürülmüş hamur 10-12 defa katlanır ve taş tabanlı fırınlarda pişirilir.

Odun ateşi ile ısınan fırınların yakılmasında bol alevli meşe ve pelit ağacı kütükleri tercih edilir. Böylelikle ateşten yayılan tütsü ve reçine aroması ürünün özüne işler ve lezzetine lezzet katar.

Turhal Yoğurtmaç is made by combining soft dough and tasty filling ingredient, using a local method known as kneading and folding. The name of the product is derived from this method, which is such a demanding job.

Dough raw materials are semi-hard Iveyik Wheat and aromatic Russian wheat. The filling ingredient contains a considerable amount of white colored, coarsely minced Nıksar walnut which is rich in phosphorus. The filling ingredient is spread on the dough. It is folded 10-12 times and cooked in stone-bottomed ovens.

To heat the ovens, burning oak tree logs is preferred. Thus, the incense and resin flavor emitted from the fire saturates the yoğurtmaç and adds zest to it.



Zile Kömesi

Zile Churchkhela

Tescil No: 224
Tescil Tarihi: 01.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı: Zile Kömesi
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren: Zile Ticaret ve Sanayi Odası
Coğrafi Sınırı: Tokat İli Zile İlçesi

Registration Number: 224
Registry Date: 01.11.2017
Name of the Geographical Indication:
Zile Churchkhela
Type of Geographical Indication:
Protected Designation of Origin
Registrant: Zile Chamber of Commerce
and Industry
Geographical Boundaries: Tokat



Zile Kömesinin lezzet sırrı Tokat'ın yağlı, ince kabuklu, büyük taneli cevizlerinde; ince kabuklu, hoş aromalı Narince üzümünde ve odun ateşi üzerinde bakır kazanlarda pişen hasudada saklıdır.

Zile Kömesi hazırlanırken, öncelikle cevizler yöre insanının el emeği ile ipe dizilip fırınlanır. Daha sonra yaprak ve saplarından temizlenerek tanelenen üzümün değirmende ezilmesi ile şıra elde edilir. Fırınlanmış ceviz dizileri, üzüm şırası, buğday nişastası ve buğday ununun kaynatılması ile elde edilen hasudaya batırılır ve kurutulur.

Zile Kömesi hazırlanma aşamalarına verilen isimler de, köme hazırlanırken kullanılan ürünler kadar yöreye özgüdür. Kurutulmuş Zile Kömeleri son olarak "çileye yatırma" ve "nennileme" denen iki işlemden geçirilir. Çileye yatırma kurutulan kömelerinin beze sarılarak terletilmesi, nennileme işlemi ise terletilen kömelerin nişastaya bulanması anlamına gelir.

Flavor of the Zile Churchkhela comes from Tokat's oily, thin crusted, large grained walnuts; thin crusted, aromatic Narince grape and hasuda, which is cooked in copper boilers on wood fire.

When the Zile Churchkhela is being prepared, firstly the walnuts are stringed and roasted by the local people. Later, the leaves and stalks are cleaned and grape syrup is obtained by milling the grapes. Roasted walnuts, grape syrup, wheat starch and wheat flour are boiled, sopped in hasuda and dried as the final step.

The names given to the stages of preparation are as unique and local as the ingredients. Dried Zile Churchkheles are finally passed through two indigenous processes. Firstly they are sweated by wrapping them on cloths, secondly the sweated churchkheles are smashed into the starch.



Zile Pekmezi

Zile Molasses

Tescil No: 118
Tescil Tarihi: 20.10.2006
Coğrafi İşaretin Adı: Zile Pekmezi
Coğrafi İşaretin Türü: Mahrec İşareti
Tescil Ettiren: Zile Ticaret Borsası
Coğrafi Sınırı: Tokat İli Zile İlçesi

Registration Number: 188
Registry Date: 20.10.2006
Name of the Geographical Indication:
Zile Molasses
Type of Geographical Indication:
Protected Designation of Origin
Registrant: Zile Commodity Exchange
Geographical Boundaries: Tokat Province
Zile District



Renk, tat, koku, kıvam ve dayanıklılık yönünden başka bir yörede eşine rastlanmayan Zile Pekmezi, Osmanlı Döneminden günümüze kendinden söz ettirmeyi başarmıştır. 1890 tarihli Osmanlı yıllığının yazarı Zile Pekmezinden “Gayet nefis ve meşhurdur” diye bahsetmektedir.

Zile Pekmezinin hammaddesi Tokat bağlarında yetişen, özenle seçilmiş, taze, olgun taneli ve lezzetli üzümlerdir. Üzüm tanelerinin değirmenden geçirilmesi ile mayşe, mayşenin preslenmesi ile şıra elde edilir. Bu aşamada bulanık bir görünüme sahip olan şıraya pekmez toprağı eklenerek, üzüm şirasının su gibi berrak bir hal alması sağlanır ve elde edilen şıra dinlenmeye bırakılır.

Zile Pekmezinin özgünlüğü, yıllardır süregelen ağartma ve katılaştırma isimli geleneksel işlemlerden gelir. Pişirildikten sonra pekmez haline gelen üzüm şirasına eski katı pekmezden eklenerek katılaştırma, yumurta akı eklenerek pekmezi çırpma işlemine ise ağartma adı verilir.

Zile Molasses, which may not be found in any other region due to its unique color, taste, smell and endurance, has been making a name for itself since the Ottoman Period. The writer of the 1890 Ottoman almanac says “It is very delicious and famous.” about Zile Molasses.

Delicious and famous Zile Molasses is made from fresh, seasoned, tasty grapes grown in Tokat vineyards. By milling grapes, a special product called mayşe is produced. The second step is pressing mayşe and transforming it into grape syrup. At this stage, the syrup has a blurred appearance. When molasses soil is added, the grape syrup is as clear as water and it is left to rest.

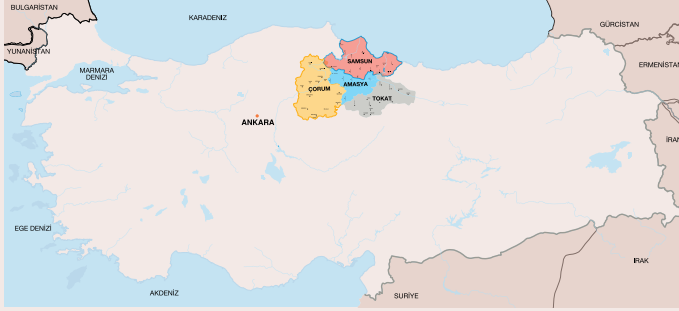
The authenticity of Zile Molasses comes from the traditional processes of bleaching and hardening. Hardening is adding former solid molasses to the grape syrup that has become molasses after being cooked. Bleaching is adding the egg whites to the grape syrup and whipping.



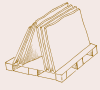
Feshur Beyaz
ile Pekmezi

Orta Karadeniz / Middle Blacksea

SİNOP



Amasya Çorum Samsun Tokat



Amasya Beji Mermeri
Beige Marble Of Amasya



Amasya Çiçek Bamyası
Amasya Flower Gombo



Merzifon Keşkeği
Merzifon Keşkek



Çorum Leblebisi
Çorum Chickpea



İskilip Dolması
İskilip Stuffed



İskilip Turşusu
İskilip Pickle



Bafra Nokulu
Bafra Nokul



Bafra Zembili
Bafra Zembil



Samsun Kaz Tiridi
Samsun Goose Tirit



Bafra Pidesi
Bafra Pitta Bread



Çarşamba Pidesi
Çarşamba Pitta Bread



Terme Pidesi
Terme Pitta Bread



Samsun Simidi
Samsun Bagel



Vezirköprü Semaveri
Vezirköprü Samovar



Yakakent Mantısı
Yakakent Ravioli



Erbaa Narince Bağ Yaprağı
Erbaa Narince Vine Leaf



Niksar Cevizi
Niksar Walnut



Tokat Kebabı
Tokat Kebab



Turhal Yoğurtmacı
Turhal Yoğurtmaç



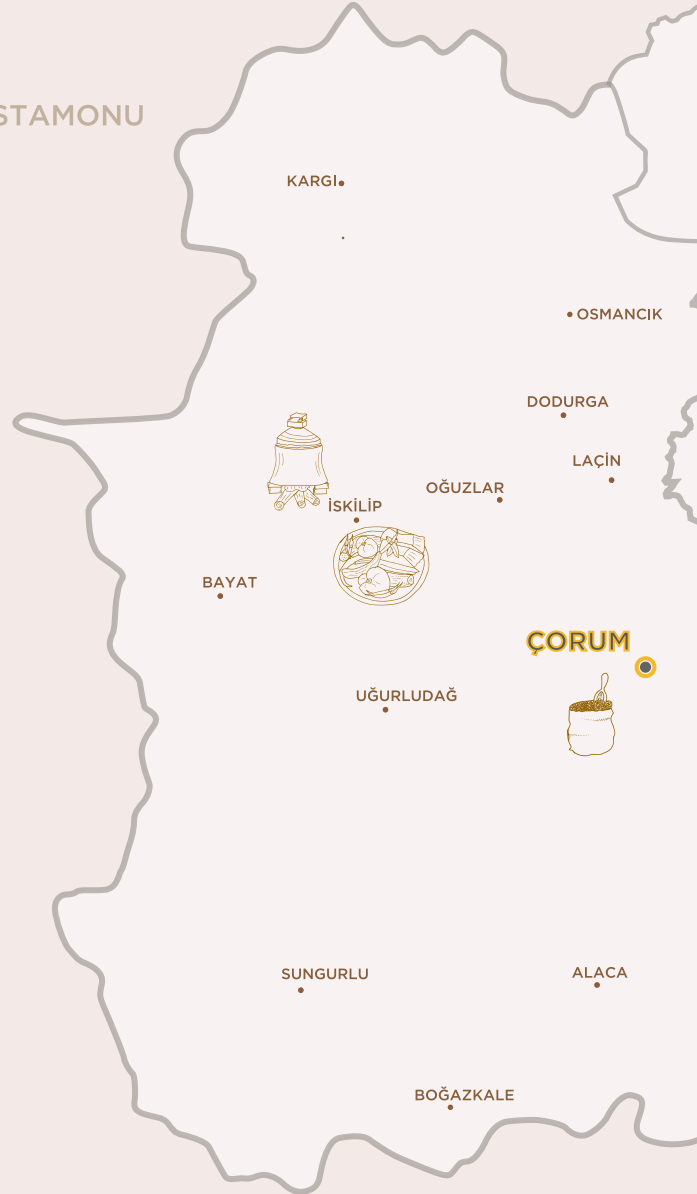
Zile Kömesi
Zile Churchkhela



Zile Pekmezi
Zile Molasses



KASTAMONU



KARADENİZ



Teşekkürlerimizle

Katalogun hazırlık sürecinde fotoğrafların temin edilmesinde emeği geçen kurum ve kişiler aşağıda (alfabetik sırayla) listelenmiştir.

Kendilerine katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

Abdülkadir FİŞEKÇİ, Vezirköprü Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı

Bülent ŞAŞMAZ, Bağdem Restaurant

Bünyamin KIVRAK, Samsun Vezirköprü Çekalan Ortaokulu Müdürü

Ercan YILMAZ, Sheraton Grand Samsun Oteli Executive Şefi

Emine Hatun ERDEN, Hasbahçe İskilip Turşusu

Ertuğrul Oğuz ŞENGÖR, Zile Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreteri

İrem SERDAR, İllüstratör

M. Oğuz Özköroğlu, Fotoğraf Sanatçısı

Necmettin ERYILMAZ, Zile Belediyesi Kültür Müdürü

Nezahat ŞAHİN, Bafra Kaymaklı Lokum Evi

Orhan ÖZKALELİ, Özkaleli Gıda San. A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı

Osman KESER, Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Süleyman ÜZÜMCÜ, Fotoğraf Sanatçısı

Şeyda Gülsüm CELEP, Amasya Taşova Alparslan Köyü Müze Görevlisi

Tayfun TANER, Fotoğraf Sanatçısı

Umut ERTAN, Fotoğraf Sanatçısı

With many thanks

In the preparation process of the catalogue, the institutions and persons who contributed to the provision of the photographs are listed below (in alphabetical order).

We thank them for their contribution.

Abdülkadir FİŞEKÇİ, Chairman of Vezirköprü Chamber of Commerce and Industry

Bülent ŞAŞMAZ, Bağdem Restaurant

Bünyamin KIVRAK, Director of Samsun Vezirköprü Çekalan Secondary School

Ercan YILMAZ, Sheraton Grand Samsun Hotel Executive Chief

Emine Hatun ERDEN, Hasbahçe İskilip Pickle

Ertuğrul Oğuz ŞENGÖR, Secretary General of Zile Chamber of Commerce and Industry

İrem SERDAR, Illustrator

M. Oğuz Özkoroğlu, Photo Artist

Necmettin ERYILMAZ, Zile Municipality Culture Director

Nezahat ŞAHİN, Bafra Kaymaklı Lokum Evi

Orhan ÖZKALELİ, Chairman of Özkaleli Food Industry

Osman KESER, Çorum Culture and Tourism Directorate

Süleyman ÜZÜMCÜ, Photo Artist

Şeyda Gülsüm CELEP, Amasya Taşova Alparslan Village Museum Officer

Tayfun TANER, Photo Artist

Umut ERTAN, Photo Artist

Orta Karadeniz Bölgesi (TR83) Coğrafi İşaretli Ürünler Kataloğu

Bu katalog Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı (OKA) tarafından hazırlanmıştır. Yazılı materyalin hak sahipleri ilgili makale altında, fotoğraflarda görsel üzerinde belirtilmiştir. Kullanılan tüm görseller ve yazılar 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu'na göre hukuken koruma altındadır.

Basım Yılı : 2018

Middle Blacksea Region (TR83) Geographically Indicated Products Catalog

*This catalog is prepared by Middle Black Sea Development Agency.
The right holders of the written and visual materials are indicated under the related article and on the related visual respectively.
All texts and visuals included in the catalog are under legal protection according to Law No. 5846 on Intellectual and Artistic Works.*

Date of Issue: 2018



ORTA KARADENİZ KALKINMA AJANSI
MIDDLE BLACK SEA DEVELOPMENT AGENCY

-  www.oka.org.tr
-  info@oka.org.tr
-  /okaorgtr
-  /OrtaKaradenizKalkinmaAjansi
-  Middle Black Sea Development Agency
-  Orta Karadeniz Kalkinma Ajansi
-  Orta Karadeniz Kalkinma Ajansi

Genel Sekreterlik

Samsun Merkez Organize San. Böl. Yaşar Doğu Cd. No: 62 Tekkeköy/SAMSUN
T.+90 (362) 431 24 00
F.+90 (362) 431 24 09

Amasya Yatırım Destek Ofisi

Dere Mah. İğneci Baba Sk. No:30 AMASYA
T.+90 (358) 212 69 66
F.+90 (358) 212 69 65

Çorum Yatırım Destek Ofisi

T.C. Çorum Valiliği A Blok Hizmet Binası Kat: 3 ÇORUM
T.+90 (364) 225 74 70
F.+90 (364) 225 74 71

Samsun Yatırım Destek Ofisi

Samsun Merkez Organize San. Böl. Yaşar Doğu Cd. No: 62
Tekkeköy/SAMSUN
T.+90 (362) 431 24 00
F.+90 (362) 431 24 09

Tokat Yatırım Destek Ofisi

Kabe-i Mescit Mahallesi Bekir Paşa Sk. No:11 Merkez/TOKAT
T.+90 (356) 228 93 60
F.+90 (356) 228 97 60