

## Derleme/Review

# Erzurum'un coğrafi işaret tescili almış ürünleri: Güncel bir bakış ve öneriler Products with geographical indication of Erzurum: A current overview and suggestions

Songül ÇAKMAKÇI<sup>1</sup>  | Mehmet Ali SALIK<sup>2</sup> 

<sup>1</sup> Gıda Mühendisliği Bölümü, Ziraat Fakültesi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

<sup>2</sup> Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Fen Bilimleri Enstitüsü, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye

### Sorumlu Yazar

cakmakci@atauni.edu.tr, (S. Ç)

### OPEN ACCESS

### Citation

Çakmakçı, S., Salık, M. A. (2022). Erzurum'un coğrafi işaret tescilli almış ürünleri: Güncel bir bakış ve öneriler. *ATA-Gıda Dergisi*, 1(2), 0010.

**Geliş/Received:** 20.05.2022

**Kabul/Accepted:** 06.07.2022

**Yayın/Published:** 31.07.2022

**Özet** Coğrafi İşaret (CI), ünü ve karakteristik özellikleri nedeniyle bilinen bir yöreyle özdeşleşmiş ve geçmişi eskiye dayanan ürünleri gösteren belgedir. Cİ'ler, Menşe adı (Protected Designation of Origin, PDO) ya da Mahreç işareti (Protected Geographical Indication, PGI) olarak tescillenmektedir. Menşe adında ürünün tüm özelliklerinin dayandığı köken temel bir esas iken, Mahreç işaretinde ürün ile köken arasında kurulan bağ zayıftır. Üretici ve tüketicinin korunması ve ülke çıkarları için Cİ büyük önem taşımaktadır. Türkiye'de Haziran 2022 itibariyle 1139 adet ürün Cİ tescili almıştır. Ayrıca, 722 adet ürün için de başvuru yapılmıştır. Köklü bir tarihi geçmişe sahip olan Erzurum doğal, kültürel ve geleneksel zenginlikleri birlikte yaşayan bir ilimizdir. Erzurum'a ait 5 Menşe ve 22 Mahreç işaretli olmak üzere toplam 27 adet ürün Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) tarafından tescillenmiştir. Menşe işaretliler: Karnavas Dut Pekmezi (2009), İspir Kuru Fasulyesi (2011), Hınıs Fasulyesi (2016), İspir Kaymağı (2019) ve Narman Şeker Fasulyesi (2020). Mahreç işaretliler: Erzurum Civil Peyniri (2009), Oltu Çağ Kebabı (2010), Erzurum Kadayıf Dolması (2012), Erzurum Küflü Civil Peyniri (2012), Oltu Taşı (2015), Erzurum Eham Dokuma Kumaşı (2018), Erzurum Su Böreği (2020), Erzurum Pekmezli Baklava (2021), Erzurum Aşmalı Yahni (2021), Erzurum Demir Tatlısı (2021), Erzurum Mantısı (2021), Erzurum Peynir Helvası (2021), Erzurum Çortutu Pancarı (2021), Karnavas Bezi (2021), Erzurum Yumurta Pilavı (2022), Erzurum Dut Çullaması (2022), Hasankale Lavaşı (2022), Erzurum Ayrın Aşı Çorbası (2022), Erzurum Kesme Aşı Çorbası (2022), Erzurum Sucuğu (2022), Erzurum Hasıta/Hasuta (2022) ve Erzurum Kıtılama Şekeri (2022). Erzurum'da Cİ başvurusu yapılmış 49 adet ürün de (5 Menşe, 44 Mahreç) TÜRKPATENT tarafından değerlendirme aşamasındadır.

**Anahtar Kelimeler:** Coğrafi İşaret, Menşe, Mahreç, Erzurum

**Abstract** Geographical Indication (CI) is a document that shows products that is identified with a region known due to its reputation and characteristic features and that have a long history. GI's are registered as Protected Designation of Origin (PDO) or Protected Geographical Indication (PGI). While the product-origin relation is fundamental in the PDO, the product-origin association is weak in the PDI. In Turkey as of June 2022, 1139 products have been protected by the CI registration certificate and 722 products applied are in the evaluation phase. Erzurum, which has a deep-rooted historical past, is a city where natural, cultural, and traditional riches live together. A total of 27 products, 5 with PDO and 22 with PDI, belonging to the province of Erzurum have been registered by the Turkish Patent and Trademark Office (TÜRKPATENT). PDO: Karnavas Mulberry Molasses (2009), İspir Dry Beans (2011), Hınıs Beans (2016), İspir Cream (2019) and Narman Sugar Beans (2020). PDI: Erzurum Civil Cheese (2009), Oltu Çağ Kebab (2010), Erzurum Stuffed Kadayıf (2012), Erzurum Moldy Civil Cheese (2012), Oltu Stone (2015), Erzurum Eham Woven Fabric (2018), Erzurum Water Pastry (2020), Erzurum Molasses Baklava (2021), Erzurum Aşmalı Stew (2021), Erzurum Iron Dessert (2021), Erzurum Ravioli (2021), Erzurum Cheese Halva (2021), Erzurum Çortutu Beet (2021), Karnavas Cloth (2021), Erzurum Egg Rice (2022), Erzurum Mulberry Çullama (2022), Hasankale Lavas (2022), Erzurum Ayrın Aşı Soup (2022), Erzurum Noodle Aşı Soup (2022), Erzurum Sausage (2022), Erzurum Hasıta/Hasuta (2022), and Erzurum Kıtılama Sugar (2022). 49 products (5 PDO, 44 PDI) for which GI applications have been made in Erzurum are under evaluation by TÜRKPATENT.

**Keywords:** Geographical Indication, PDO, PGI, Erzurum

## 1. GİRİŞ

Coğrafi İşaret (Cİ), ünü ve karakteristik özellikleri nedeniyle bilinen bir yöreyle özdeşleşmiş ve geçmişi eskiye dayanan ürünleri gösteren işarettir (Tekelioğlu, 2019). 6759 sayılı "Sınai Mülkiyet Kanunu" kapsamında Cİ'ler Menşe adı ya da Mahreç işareti olarak tescillenmektedir. Bu kanunla birlikte, "Amblem Yönetmeliği" ile Cİ uygulamalarında yeni bir aşama başlamıştır (Mevzuat, 2016). "Menşe işareti" (Protected designation of origin, PDO): Tüm özelliklerini (hammadde, üretim ve işleme gibi) coğrafi sınırları belirlenmiş bir bölgenin doğal ve beşeri unsurlarına borçlu olan ürünleri ifade etmektedir. "Mahreç işareti" (Protected Geographical Indication, PGI): Ürünün sahip olduğu özelliklerden en az birinin bilinen coğrafi alan sınırları içinde gerçekleştiğini ifade etmektedir. Bu tanımlardan da anlaşılacağı üzere Menşe adında ürünün tüm özelliklerinin dayandığı köken temel bir esas iken, Mahreç işaretinde ürün ile köken arasında kurulan bağ zayıftır. "Geleneksel ürün adı" ise (Traditional Speciality Guaranteed, TSG): bir Cİ olmayıp, geleneksel olarak (hammadde, bileşim ve üretim yöntemi ile karakterize edilmiş) en az 30 yıldır üretimi yapılan ürünleri ifade etmektedir (Mevzuat, 2016; Tekelioğlu, 2019). Cİ tescilli alabilecek ürünlerin; özgün değerinin yüksek olması, belirli bir coğrafi alanla bağlantılı olması ve ürünün yöreden kaynaklı karakteristik özelliklere (üretim yöntemi veya ham maddeden kaynaklı) sahip olması gerekmektedir (Denk ve Sanal Bilici, 2021). Cİ sadece ürünleri değil üreticiyi de korumakta olup, yöre ve ekonomiye önemli katkılar sağlamaktadır. Bunlar arasında; yerel üretim, kültür bağının korunması, biyoçeşitliliğin korunması, kırsal kalkınma, üretim ve kalitede sürdürülebilirlik, taklitçilikle mücadele, katma değer, istihdam ve turizm faaliyetleri vb. yer alan önemli işlevlerdir (Çakmakçı ve Salık, 2021; TÜRKPATENT, 2022).

Ülkemiz, geleneksel ürün çeşidi bakımından zengin olup Cİ tescilli alabilecek ürün sayısı bakımından da önemli potansiyele sahiptir (Tekelioğlu, 2019). 2022 yılı Haziran ayı itibarıyla 1139 adet ürün (gıda ürünleri; %82.8, el sanatları ve diğerleri; %17.2) TÜRKPATENT tarafından tescillenerek koruma altına alınmıştır. Cİ tescilli almak için 722 adet ürünün de başvurusu yapılmıştır. Tescilli ürünlerin %71 (806 adet)'i Mahreç, %28.6 (325 adet)'si Menşe ve %0.4 (5 adet)'ü geleneksel ürün olarak koruma altına alınmıştır (TÜRKPATENT, 2022). Avrupa Komisyonu tarafından ise Gaziantep Baklavası (Mahreç), Aydın İnciri (Menşe), Aydın Kestanesi (Menşe), Bayramiç Beyazı (Menşe), Malatya Kayısı (Menşe), Milas Zeytinyağı (Menşe), Taşköprü Sarımsağı (Menşe) ve Giresun Tombul Fındığı (Menşe) tescillenmiş önemli ürünlerimizdir. Başvurusu yapılan 30 adet ürün (17'si Menşe, 13'ü Mahreç) de komisyon tarafından değerlendirilme sürecindedir (Avrupa Birliği Komisyonu, 2022).

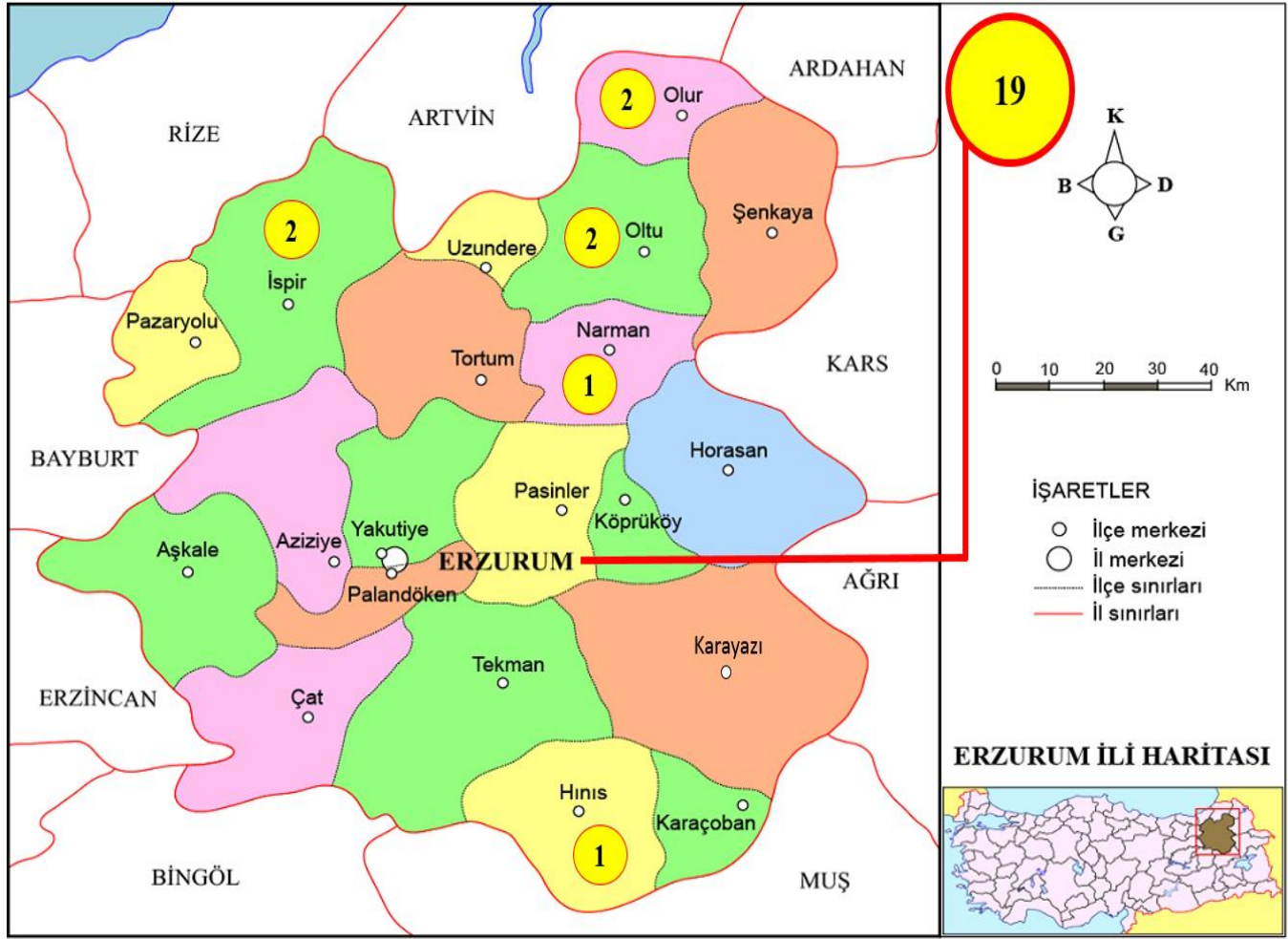
Türkiye'de, Haziran ayı itibarıyla en fazla Cİ tescilli almış ilk 10 ilimiz sırasıyla; Gaziantep (13 Menşe, 85 Mahreç işaretli

toplam 98 adet), Konya (8 Menşe, 47 Mahreç işaretli toplam 55 adet), Afyonkarahisar (8 Menşe, 31 Mahreç işaretli toplam 39 adet), Diyarbakır (4 Menşe, 35 Mahreç olmak üzere 39 adet), Şanlıurfa (7 Menşe, 29 Mahreç olmak üzere 36 adet), Ankara (8 Menşe, 27 Mahreç olmak üzere 35 adet), İzmir (16 Menşe, 17 Mahreç olmak üzere 33 adet), Erzurum (5 Menşe, 22 Mahreç işaretli olmak üzere toplam 27 adet) ve Kastamonu (4 Menşe, 22 Mahreç olmak üzere 26 adet)'dur (TÜRKPATENT, 2022).

Ülkemizde ve Avrupa Birliği'nde her geçen gün tescillenen ve tescil başvurusu yapılan ürün sayısının artması, kültürel öz varlığımızın korunması ve ülkemiz çıkarları bakımından oldukça önemli olup, bu artışlar Cİ kavramının ülke genelinde yaygınlaştığını, farkındalığın arttığını ve Cİ'nin işlevlerinin anlaşıldığını/anlaşılmaya başladığını göstermektedir. Bu derlemede; Cİ kavramına değinerek, Erzurum'da Cİ almış ürünleri derleyerek (tescil belgesi ağırlıklı bilgilerle) ürünlerin tanımları, özgünlükleri, karakteristik ve kalite özellikleri ile ilgili özet bilgiler verilmiştir. Böylece, Erzurum'un Cİ'li ürünlerine dikkat çekerek, bu ürünlerin tanıtımını yapmak ve Cİ alabilecek diğer potansiyel ürünler için farkındalığı artırmak hedeflenmiştir.

## 2. ERZURUM'UN COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİ

Erzurum; doğal, kültürel ve geleneksel zenginlikleri bir arada yaşayan, coğrafi konumu nedeniyle İpek Yolu üzerinde yer alan, köklü geçmişe sahip ve geleneksel ürün çeşitliliği ile dikkat çeken bir ilimizdir (Denk ve Sanal Bilici, 2021). Erzurum ilinde TÜRKPATENT tarafından 5 Menşe (Karnavas Dut Pekmezi, İspir Kuru Fasulyesi, Hınıs Fasulyesi, İspir Kaymağı ve Narman Şeker Fasulyesi) ve 22 Mahreç (Erzurum Civil Peyniri, Oltu Çağ Kebabı, Erzurum Kadayf Dolması, Erzurum Küflü Civil Peyniri, Oltu Taşı, Erzurum Ehlam Dokuma Kumaşı, Erzurum Su Böreği, Erzurum Pekmezi Baklava, Erzurum Aşmalı Yahnı, Erzurum Demir Tatlısı, Erzurum Mantısı, Erzurum Peynir Helvası, Erzurum Çortutu Pancarı, Karnavas Bezi, Erzurum Yumurta Pilavı, Erzurum Dut Çullaması, Hasankale Lavaşı, Erzurum Ayran Aşı Çorbası, Erzurum Kesme Aşı Çorbası, Erzurum Sucuğu, Erzurum Hasıta/Hasuta ve Erzurum Kıtlama Şekeri) işaretli olmak üzere toplam 27 adet ürün tescillenmiştir. Ülkemizde Cİ'li ürün sayısı bakımından ilk 10'a girmeyi başarmış olan Erzurum'un ilçe bazında Cİ haritası oluşturularak Şekil 1'de verilmiştir. Buna göre; 8 adet ürünün coğrafi sınırları ilgili ilçelerle sınırlandırılmış (Oltu taşı, Oltu ilçesinde çıkarılmasına rağmen coğrafi sınırı Türkiye genelini kapsamakta) 19 adet ürün ise Erzurum il geneli ile sınırlandırılmıştır. Cİ ile koruma altına alınmış ürünlerin tescil belgelerinde bildirilen bazı bilgiler Tablo 1'de, bu ürünlere ait fotoğraflar ise Şekil 2'de verilmiştir. Ayrıca, ürünlerin Cİ veya geleneksel ürün adı olduğu konusunda tüketicilere bilgi vermek ve denetleme sırasında işlemleri kolaylaştırmak amacıyla kullanılan Cİ ve geleneksel ürün adı amblemlerine ait görseller de Şekil 2 (28-30)'de verilmiştir.



**Şekil 1.** Erzurum İl Haritası (Anonim, 2022e) üzerinde Cİ'li ürün dağılımı

**Tablo 1.** Erzurum'da Cİ almış ürünlerin tescil bilgileri

| Cİ Adı                                   | Tescil Tarihi | Başvuru Sahibi                            | Cİ Türü | Coğrafi Sınır | Kullanım Biçimi  | R*        |    |
|--|---------------|---|---------|---------------|--|-----------|----|
| Karnavas Dut Pekmezi <sup>a</sup>        | 09.06.2009    | Ormanağzı Muhtarlığı                      | Köyü    | Menşe         | Erzurum ili ve Olur ilçesi ile Ormanağzı (Karnavas), Taşlıköy, Yeşilbağlar, Köprübaşı ve Coşkunlar köyleri | Markalama | 1  |
| İspir Kuru Fasulyesi <sup>a</sup>        | 31.01.2011    | İspir Esnaf ve Sanatkârlar Odası          | Menşe   | Menşe         | İspir ilçesi sınırları   | Markalama | 2  |
| Hınıs Fasulyesi <sup>a</sup>             | 27.12.2016    | Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü | Menşe   | Menşe         | Hınıs ilçesi ve köyleri  | Markalama | 3  |
| İspir Kaymağı <sup>b</sup>               | 22.05.2019    | İspir Esnaf ve Sanatkârlar Odası          | Menşe   | Menşe         | Erzurum ili İspir ilçesi   | Markalama | 4  |
| Narman Şeker Fasulyesi <sup>a</sup>      | 20.07.2020    | Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü | Menşe   | Menşe         | Erzurum ili Narman ilçesi  | Markalama | 5  |
| Erzurum Cıvil Peyniri <sup>c</sup>       | 11.09.2009    | Erzurum Ticaret Borsası                   | Mahreç  | Mahreç        | Erzurum ili ve ilçeleri  | Markalama | 6  |
| Erzurum Küflü Cıvil Peyniri <sup>c</sup> | 01.03.2010    | Erzurum Ticaret Borsası                   | Mahreç  | Mahreç        | Erzurum ili ve ilçeleri  | Markalama | 7  |
| Oltu Çağ Kebabı <sup>d</sup>             | 22.02.2010    | Oltu Ticaret ve Sanayi Odası              | Mahreç  | Mahreç        | Erzurum ili Oltu ilçesi  | Markalama | 8  |
| Erzurum Kadayıf Dolması <sup>e</sup>     | 26.06.2012    | Erzurum Ticaret Borsası                   | Mahreç  | Mahreç        | Erzurum ili  | Markalama | 9  |
| Oltu Taşı <sup>f</sup>                   | 27.11.2015    | Oltu Ticaret ve Sanayi Odası              | Mahreç  | Mahreç        | Türkiye  | Markalama | 10 |
| Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı <sup>g</sup> | 06.07.2018    | Aziziye Belediyesi                        | Mahreç  | Mahreç        | Erzurum ili  | Markalama | 11 |

**Tablo 1 (Devamı).**

|   |            |                                  |        |                         |           |    |
|---|------------|----------------------------------|--------|-------------------------|-----------|----|
| Erzurum Su Böreği <sup>e</sup>          | 28.07.2020 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 12 |
| Erzurum Pekmezli Baklavası <sup>e</sup> | 20.01.2021 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 13 |
| Erzurum Aşmalı Yahni <sup>d</sup>       | 27.12.2021 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 14 |
| Erzurum Demir Tatlısı <sup>e</sup>      | 27.12.2021 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 15 |
| Erzurum Mantısı <sup>d</sup>            | 11.08.2021 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 16 |
| Erzurum Peynir Helvası <sup>e</sup>     | 16.07.2021 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 17 |
| Erzurum Çortutu Pancarı <sup>d</sup>    | 27.12.2021 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 18 |
| Karnavas Bezi <sup>g</sup>              | 20.12.2021 | Olur Kaymakamlığı                | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 19 |
| Erzurum Yumurta Pilavı <sup>d</sup>     | 23.02.2022 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili Olur ilçesi | Markalama | 20 |
| Erzurum Dut Çullaması <sup>e</sup>      | 23.02.2022 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 21 |
| Hasankale Lavaşı <sup>e</sup>           | 04.02.2022 | Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 22 |
| Erzurum Ayran Aşı Çorbası <sup>d</sup>  | 13.04.2022 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 23 |
| Erzurum Kesme Aşı Çorbası <sup>d</sup>  | 13.04.2022 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 24 |
| Erzurum Sucuğu <sup>h</sup>             | 25.04.2022 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 25 |
| Erzurum Hasıta/Hasuta <sup>e</sup>      | 23.05.2022 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 26 |
| Erzurum Kıtılama Şekeri <sup>i</sup>    | 25.05.2022 | Erzurum Ticaret Borsası          | Mahreç | Erzurum ili             | Markalama | 27 |

**Ürün grupları;** <sup>a</sup>: İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar, <sup>b</sup>: Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri, <sup>c</sup>: Peynirler, <sup>d</sup>: Yemekler ve çorbalar, <sup>e</sup>: Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar, <sup>f</sup>: Diğer ürünler, <sup>g</sup>: Dokumalar, <sup>h</sup>: İşlenmiş-işlenmemiş et ürünleri, <sup>i</sup>: Diğer ürünler. **Markalama;** üreticilerin marka ile birlikte CI'yi ürünlerinin üzerinde kullanmalarıdır. **R\*:** Referanslar. **1:** TÜRKPATENT (2009a), **2:** TÜRKPATENT (2011), **3:** TÜRKPATENT (2016), **4:** TÜRKPATENT (2019), **5:** TÜRKPATENT (2020), **6:** TÜRKPATENT (2009b), **7:** TÜRKPATENT (2010a), **8:** TÜRKPATENT (2010b), **9:** TÜRKPATENT (2012), **10:** TÜRKPATENT (2015), **11:** TÜRKPATENT (2018), **12:** TÜRKPATENT (2020), **13:** TÜRKPATENT (2021a), **14:** TÜRKPATENT (2021b), **15:** TÜRKPATENT (2021c), **16:** TÜRKPATENT (2021d), **17:** TÜRKPATENT (2021e), **18:** TÜRKPATENT (2021f), **19:** TÜRKPATENT (2021g), **20:** TÜRKPATENT (2022a), **21:** TÜRKPATENT (2022b), **22:** TÜRKPATENT (2022c), **23:** TÜRKPATENT (2022d), **24:** TÜRKPATENT (2022e), **25:** TÜRKPATENT (2022f), **26:** TÜRKPATENT (2022g), **27:** TÜRKPATENT (2022h).

## 2.1. Karnavas Dut Pekmezi

Pekmez, ülkemizin hemen her yöresinde yıllardan beri üzüm ve dut başta olmak üzere geleneksel yöntemlerle farklı meyvelerden (üzüm, dut, incir, erik, elma, keçiyoynuzu, kızılcık vb.) üretilmektedir (Çakmakçı ve Tosun, 2010). Günümüzde endüstriyel olarak da pek çok çeşidi üretilmekte ve üretildiği meyvenin adı ile birlikte isim almaktadır. Pekmez; şeker, mineral madde ve organik asit bakımından zengin olup, besin değeri yüksek, antioksidan ve fenolik bileşiklerce önemli ve iyi bir enerji kaynağıdır (örneğin 100 g dut pekmezi yaklaşık 300 kcal enerji vermektedir) (Salık ve ark., 2021). Erzurum'un ilk tescilli (Menşe) ürünü olan Karnavas Dut Pekmezi'nin üretiminde, hasat olgunluğuna ulaşmış (Haziran ayının ilk haftası olgunlaşma başlamakta) taze dutlar, ayıklama işleminin ardından bir kazana aktarılır ve üzerine ¼ oranında su ilave edilerek odun ateşinde kaynatılır. Haşlanmış dutlar çam ağacından yapılmış özel düzeneklere aktararak preslenir ve şıra elde edilir. Elde edilen şıra süzme işleminin ardından açık kazanlara aktararak kıvam alıncaya kadar (şıra miktarına bağlı olarak 15-40 dakika) kaynatılır. Süre sonunda pekmez başka bir kaba aktararak devamlı karıştırılarak soğutulur ve pekmezin parlak renk alması

sağlanır. Hazırlanan pekmezler, farklı boyutlardaki cam ambalajlara doldurulup, etiketlendikten sonra piyasaya sunulur. Karnavas Dut Pekmezinin (Şekil 2-1) ortalama bileşimi ve renk özellikleri: pH 5.49, briks %78.05, kül %2.07, toplam şeker %65.12, invert şeker %43.44, sakkaroz %21.68, HMF 44.48 mg/L, nem %20.33, yoğunluk 1.38 g/cm<sup>3</sup>, L\* değeri 21.01, a\* değeri 12.92 ve b\* değeri -2.23'dür (TÜRKPATENT, 2009a).

## 2.2. İspir Kuru Fasulyesi

Fasulye (*Phaseolus vulgaris* L.), dünyada ve ülkemizde genelde yaygın olarak üretilip tüketilen önemli bir yemeklik baklagil bitkisidir (Aydoğan ve ark., 2020). İspir Kuru Fasulyesi (Şekil 2-2); hafif yuvarlak şekilli ve böbreğe benzer görünümde, beyaz renkli ve İspir ilçesinde yetiştirilen lezzetli bir şeker fasulyesi çeşididir. Yörede bu fasulyenin hasadı Ağustos ve Eylül ayları arasında, genellikle elle yapılmaktadır. Bu çeşitte, baklada tohum sayısı 4-5 adet olup, 100 tane ağırlığı 30.0-32.5 g arasındadır (TÜRKPATENT, 2011).

### 2.3. Hınıs Fasulyesi

Hınıs Fasulyesi; beyaz renkli, yuvarlak veya oval bir şekle sahip, lezzetli, çabuk pişen ve pişirilince kabuk atmayan bir çeşittir. Hınıs Fasulyesinin fizikokimyasal özellikleri: 100 tane ağırlığı 48.06-49.58 g, yaş ağırlık 96.96-101.3 g, su alma kapasitesi 0.48-0.51 g/tane, su alma indeksi %1.01-1.05, kuru hacim 139-140 mL, yaş hacim 236-240 mL, şişme kapasitesi 0.47-0.50 mL/tane, şişme indeksi %2.20-2.25, pişme süresi 40-46 dakika ve protein içeriği %23.4-25.1 arasındadır. Hınıs Fasulyesinin (Şekil 2-3) karakteristik özellikleri yörenin toprak özelliklerinden (killi- tınlı yapıda, pH'sı 7.3 ve tuzsuz) kaynaklanmakta olup, fasulye ekimi Mayıs ayının ortalarında 1600-1720 m yükseklikteki arazilerde yapılmaktadır (TÜRKPATENT, 2016).

### 2.4. İspir Kaymağı

İspir Kaymağı, Erzurum'un İspir ilçesindeki doğal otlarla beslenen ineklerden elde edilen tam yağlı çiğ sütün özel ve geleneksel bir yöntemle elde edilen bir süt ürünüdür. İspir Kaymağının üretim süreci; sütün kaynatılması, köpürtülmesi, kaymak tabakasının oluşturulması, pişirilmesi (kontrollü şartlarda tandır üzerinde), Kaymak kısmının sütün ayrılarak alınması ve serin bir yerde kurutulması aşamalarından oluşmaktadır (Çakmakçı ve Hayaloğlu, 2011). İspir Kaymağı (Şekil 2-4), süngerimsi ve gözenekli bir yapıya sahip olup bal peteği görünümünde, dış yüzeyi sarımsı-beyaz renkte, orta sertlikte ve kuru yapıda yağca çok zengin bir süt ürünüdür (Çakmakçı ve Hayaloğlu, 2011; TÜRKPATENT, 2019). İspir kaymağının kimyasal bileşimi: pH 6.58-7.00, titrasyon asitliği en çok %1.7, kurumadde en az %85, yağ en az %60, protein en az %18 ve kül en çok %2'dir (TÜRKPATENT, 2019). Çakmakçı ve Hayaloğlu (2011) tarafından yapılan araştırmada; 26 adet ester, 3 adet asit, 9 adet keton, 5 adet aldehit, 9 adet alkol, 8 adet terpen ve 13 adet çeşitli bileşikten oluşan toplam 73 adet uçucu bileşik tespit edilmiş olup, ürün esterler ile karakterize edilmiştir.

### 2.5. Narman Şeker Fasulyesi

Narman Şeker Fasulyesi; beyaz renkli, yuvarlak veya oval şekilli, protein oranı yüksek ve kendine özgü tatlımsı tatta bir kuru fasulyedir. Yörede fasulye ekimi, Mayıs ayının ortalarında başlar ve hasat Eylül-Ekim aylarında yapılır. Narman Şeker Fasulyesinin (Şekil 2-5) fizikokimyasal özellikleri: 100 tane ağırlığı 55.5-61.2 g, kuru ağırlık 55.6-60.6 g, yaş ağırlık 116.2-119.1, kuru hacim 143-147 mL ve yaş hacim 254-256 mL'dir (TÜRKPATENT, 2020).

### 2.6. Erzurum Civil Peyniri

Erzurum Civil Peyniri, Erzurum'un doğal bitki örtüsüyle beslenen hayvanlardan elde edilen sütün, yağı alındıktan

sonra asit, rennet (peynir mayası) ve ısıl işlemin birlikte kullanıldığı ustalık becerici gerektiren orijinal bir üretim yöntemiyle üretilen, beyaz renkli, iplikli tel yapıda, yağsız veya az yağlı yöresel bir peynir çeşididir (Çakmakçı, 2021; TÜRKPATENT, 2009b). Erzurum Civil Peynirinin (Şekil 2-6) literatürden derlenmiş kimyasal bileşimi: pH 4.53-6.32, titrasyon asitliği (laktik asit olarak) %0.73-2.39, kurumadde %35.19-40.35, protein %22.49-32.40, yağ %0.25-2.30, kül %7.83, tuz %4.68-6.14 ve olgunlaşma derecesi %6.86-9.11 aralığında değişim göstermektedir (Çakmakçı ve Salık, 2021).

### 2.7. Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)

Küflü Civil Peynir; Erzurum Civil peyniri veya Civil peyniri + Lor peynirden yapılan, basıldıktan sonra doğal olarak küflen bir peynir çeşididir (TÜRKPATENT, 2010a; Çakmakçı ve ark., 2012; 2014). Kendine özgü karakteristik bir lezzete sahip olan bu peynir (Çakmakçı ve ark., 2013), Erzurum başta olmak üzere civar illerde özellikle kahvaltılık sofralarında sevilerek tüketilmektedir. Günümüzde, ülkemiz genelinde ün kazanmış olan Erzurum Küflü Civil peyniri; her yönüyle araştırılan ve tüm özellikleri ortaya konulan, starter küf (*Penicillium roqueforti* suşları bakımından) geliştirmek için potansiyel küfleri ortaya konulmuş, Fransa'nın Rokfort peynirine benzer bir lezzete sahip, az yağlı ama olgunlaşma özelliklerine bağlı olarak yağlı bir çeşit gibi algılanan, ihracata da uygun, değerli bir peynir çeşidimizdir (Çakmakçı ve ark., 2013; 2014; 2015; Çakmakçı, 2021). Erzurum Küflü Civil Peynirinin (Şekil 2-7) literatürden derlenmiş kimyasal bileşimi: pH 5.60-6.51, titrasyon asitliği %0.72-1.70, kurumadde %46.97-65.0, protein %35.0-36.95, yağ %1.72-6.0, kül %5.68, tuz %5.0-7.21 ve olgunlaşma derecesi %15.29-30.0 aralığında değişim göstermektedir (Çakmakçı ve Salık, 2021).

### 2.8. Oltu Cağ Kebabı

Oltu Cağ Kebabı, yöreye ait yaylalarda doğal olarak beslenen koyunlardan (en az 1 yaşını doldurmuş) elde edilen etin (sinir, damar ve zarlardan ayrıştırılmış ve yağ oranı %25-30 olan), tuz ve baharatlar ile çeşnilendirildikten sonra ustalık gerektiren bir işleme tekniği ile odun ateşinde yatay olarak pişirilmesi sonucu üretilen bir et yemeğidir. Pişen Oltu Cağ Kebabı (Şekil 2-8) geleneksel olarak "cağ" adı verilen küçük şişlere ya da talebe göre çagsız kesilerek porselen veya krom tabakta sıcak servis edilmektedir (TÜRKPATENT, 2010b). Lokantalarda, cağ kebabının yanında lavaş ekmeği ve çeşitli mezeler de (acı ezme, yoğurt, köz domates ve biber vb.) ikram edilmektedir (Polat Üzümcü ve Denk, 2019).



**1:** Karnavas Dut Pekmezi (TÜRKPATENT, 2009a); **2:** İspir Kuru Fasulyesi (TÜRKPATENT, 2011); **3:** Hınıs Fasulyesi (TÜRKPATENT, 2016); **4:** İspir Kaymağı (TÜRKPATENT, 2019); **5:** Narman Şeker Fasulyesi (TÜRKPATENT, 2020); **6:** Erzurum Cıvil Peyniri (Fotoğraf: S. Çakmakçı); **7:** Erzurum Küflü Cıvil Peyniri (Fotoğraf: S. Çakmakçı); **8:** Oltu Çağ Kebabı TÜRKPATENT (2010b); **9:** Erzurum Kadayıf Dolması (TÜRKPATENT, 2012); **10:** Oltu Taşı (TÜRKPATENT, 2015); **11:** Erzurum Eham Dokuma Kumaşı (TÜRKPATENT, 2018); **12:** Erzurum Su Böreği (Anonim, 2022a); **13:** Erzurum Pekmezli Baklavası (Anonim, 2022b); **14:** Erzurum Aşmalı Yahni (TÜRKPATENT, 2021b); **15:** Erzurum Demir Tatlısı (Anonim, 2022c); **16:** Erzurum Mantısı (TÜRKPATENT, 2021d); **17:** Erzurum Peynir Helvası (TÜRKPATENT, 2021e); **18:** Erzurum Çortutu Pancarı (Anonim, 2022d); **19:** Karnavas Bezi (TÜRKPATENT, 2021g); **20:** Erzurum Yumurta Pilavı (TÜRKPATENT, 2022a); **21:** Erzurum Dut Çullaması (TÜRKPATENT, 2022b); **22:** Hasankale Lavaşı (TÜRKPATENT, 2022c); **23:** Erzurum Ayran Aşı Çorbası (TÜRKPATENT, 2022d); **24:** Erzurum Kesme Aşı Çorbası (TÜRKPATENT, 2022e); **25:** Erzurum Sucuğu (TÜRKPATENT, 2022f); **26:** Erzurum Hasıta/Hasuta (TÜRKPATENT, 2022g); **27:** Erzurum Kıtılma Şekeri (TÜRKPATENT, 2022h); **28:** Menşee adı amblemi; **29:** Mahreç işareti amblemi; **30:** Geleneksel ürün adı amblemi (TÜRKPATENT, 2021h)

**Şekil 2.** Erzurum'da Cİ tescilli almış ürünler

### 2.9. Erzurum Kadayıf Dolması

Erzurum Kadayıf Dolması, avuç içi büyüklüğü kadar tel kadayıfın (20-25 g kadar) içine dövülmüş ceviz (5-10 g kadar) konulup, ince bir şekilde sarıldıktan sonra elde edilen dolmaların, iyice çırpılmış yumurtaya batırılarak derin yağda kızartılması (rengi altın sarısına yakın olana kadar, yaklaşık 7-10 dakika) ve sonrasında şerbetlenmesi ile

hazırlanan geleneksel bir tatlı çeşididir. Erzurum'un çok özel ve otantik bir tatlısı olan Kadayıf Dolmasının (Şekil 2-9) yapımı oldukça emek ve beceri istemekte olup, lezzeti ve beğenilen tadıyla ünü, tüm yurda yayılmıştır (TÜRKPATENT, 2012).

## 2.10. Oltu Taşı

'Siyah Kehribar' olarak da adlandırılan Oltu Taşı (Şekil 2-10), Erzurum'un Oltu İlçesi'nde yer altından "Galeri" adı verilen küçük ocaklardan insan emeği ile çıkarılmaktadır. Bu taş, yer kabuğundan çıkarıldığı anda çok yumuşak yapıda olup, hava ile temas ettiğinde sertleşmekte ve işlendikçe de parlaklığı artmaktadır. Bu ayırt edici özellik Oltu Taşının işlenmesini kolaylaştırmaktadır. Farklı renklerde (siyah, koyu kahverengi, gri ve yeşil tonlarında) bulunan ve elle temas halinde kadifemsi bir dokunuş hissi veren bu taş, kolaylıkla çatlayıp kırılmaz ve uzun süre dayanıklıdır. Oltu Taşı; özgül ağırlığı 1.26 "Jayet", karbon oranı %78, sertliği (Mors sertlik cetveline göre) 3 ve enerji değeri 8064 kcal/kg olan amorf bir kristaldir. İşlenmesi oldukça ustalık gerektiren Oltu Taşı çeşitli aksesuarların (tespih, takı ve süs eşyası gibi) yapımında kullanılmaktadır (TÜRKPATENT, 2015).

## 2.11. Erzurum Eham Dokuma Kumaşı

Çok eski zamanlardan beri eham, el tezgâhlarda sadece koyun yününden elde edilen iplikle dokunmakta ve doğal boyalar [soğan kabuğu (kiremit rengi), yabani nane kökü (mor renk), ceviz kabuğu (yeşil renk) ve ayva çekirdeğinden (bordo renk) elde edilen] ile boyandıktan sonra kadınların örtünme amaçlı kullandıkları geleneksel bir kıyafettir. Farklı renklerde ve motiflerde dokunan ehamda, genellikle beyaz rengi genç kızlar, mor ve boz renkleri orta yaşlı kadınlar, mor ve siyah renkleri yaşlı kadınlar tarafından tercih edilmektedir. Eham Dokuma Kumaşının (1.5 x 2 metre ebadında) üretiminde yaklaşık 2.5 kg koyun yünü kullanılmakta, bir eham iyi bir dokuyucu tarafından 1 günde, normal bir dokuyucu tarafından ise 2-3 günde dokunabilmektedir. Erzurum Eham Dokuma Kumaşı (Şekil 2-11) daha çok örtünmede kullanılmakla birlikte, günümüzde farklı şekillerde de (elbise ve yatak örtüsü gibi) kullanım alanına sahiptir (TÜRKPATENT, 2018).

## 2.12. Erzurum Su Böreği

Erzurum Su Böreği (Şekil 2-12), haşlanmış 12 adet yufkanın (alt ve üst kapak yufka haşlanmaz) orta katına iç harç (Erzurum Civil peyniri ve maydanoz karışımı) ve ara katlarına dağlanmış ve tortusu alınmış tereyağı konulduktan sonra ocak üzerinde döndürülerek (kısık ateşte yaklaşık 25 dakika) pişirilen, sıcak veya soğuk servis edilen bir börektir (TÜRKPATENT, 2020).

## 2.13. Erzurum Pekmezli Baklavası

Erzurum Pekmezli Baklavası; baklava için özel olarak üretilen oklavalar yardımıyla olabildiğince ince olarak elde açılan yufkaların arasına Antep fıstığı ve/veya ceviz içi ile dut pekmezi ilavesinden sonra rulo şeklinde sarılarak hazırlanan, dilimlenerek pişirilen (kademeli olarak önce 200°C'de 20 dakika, sonra 100°C'de 10 dakika) ve fırın çıkışında şerbetlenen bir tatlıdır. Bu baklavaya (Şekil 2-13) karakteristik bir tat, renk ve özellik kazandıran pekmez kullanımıyla da şerbet kullanım miktarı azaltılmaktadır (TÜRKPATENT, 2021a).

## 2.14. Erzurum Aşmalı Yahni

Erzurum mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahip olan ve geçmişi eskiye dayanan Erzurum Aşmalı Yahni (Şekil 2-14); kuru kayısı (bölgede "aşma" olarak ifade edilmekte), kuşbaşı et, tereyağı, soğan ve salça kullanılarak yapılan tatlı ve ekşimsi tada sahip, servisi sıcak yapılan bir yemektir (TÜRKPATENT, 2021b).

## 2.15. Erzurum Demir Tatlısı

Erzurum Demir Tatlısı (Şekil 2-15); buğday unu, süt, yumurta ve kabarma tozu kullanılarak yapılan hamura (krep hamuru kıvamında, akışkan), geometrik şekilli dökme demir veya kara saçtan yapılan kalıplar batırılıp yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıldıktan sonra şerbetle tatlandırılan ve üzerine ceviz içi serpilerek servis yapılan bir tatlıdır (TÜRKPATENT, 2021c).

## 2.16. Erzurum Mantısı

Erzurum Mantısı/Erzurum Hingeli; çok iyi yoğurulmuş mantı hamurundan açılan yufkaların (2 mm kalınlığında) küçük kareler (4 x 4 cm<sup>2</sup> ebatlarında) halinde kesilip, iç harç (dana kıyması, soğan, tuz ve karabiberden oluşan) ile doldurulup üçgen şeklinde kapatılması ile elde edilen hamurların sıcak suda haşlanması ile yapılan bir yemektir. Coğrafi sınırla ün bağı bulunan Erzurum Mantısı (Şekil 2-16) yoğurt eşliğinde özel bir sosla (tereyağında domates salçası, pul biber ve nanenin yakılmasıyla elde edilen) sıcak servis edilmektedir (TÜRKPATENT, 2021d).

## 2.17. Erzurum Peynir Helvası

Geçmişi eskiye dayanan ve "Hores" adıyla da bilinen Erzurum Peynir Helvası'nın ana hammaddesini Erzurum Civil Peyniri oluşturmakta, ayrıca üretiminde buğday unu veya kepekli un, süt kaymağı ve tuz kullanılmaktadır (Şengül ve Ertugay, 2006; TÜRKPATENT, 2021e). Bakır tavada pişirilen ve rengi açık kahverengiden koyu kahverengine kadar değişebilen Erzurum Peynir Helvası tuzlu bir tada sahiptir. Peynir Helvasının (Şekil 2-17), kimyasal bileşimi geniş bir aralıkta değişmekte (Şengül ve Ertugay, 2006) ve TÜRKPATENT (2021e)'de pH 4.8-5.5, asitlik %0.18-0.40, kurumadde %82.0-89.5, yağ %33.0-45.0, protein %10.11-15.5, tuz %0.5-0.7 ve kül %1.49-2.0 olarak verilmektedir.

## 2.18. Erzurum Çortutu Pancarı

Erzurum Çortutu Pancarı (Şekil 2-18), Erzurum'da bol miktarlarda yetiştirilen şalgam bitkisinin (*Brassica napobrassica*) yumrularından elde edilen turşunun (bölgede "çortutu" olarak ifade edilmekte); dana eti (kemikli et, parça et veya pöç), tereyağı, salça, soğan, bulgur ve pul biberle pişirilmesi ile yapılan bir yemektir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan bu yemeğin ana malzemesini şalgam oluşturmakta ve şalgam turşusu; küçük parçalar şeklinde kesilen şalgamların bir gece kaya tuzunda bekletilmesi sonrasında salamura ilavesiyle birlikte oda sıcaklığında en az 15 gün bekletilmesiyle hazırlanmaktadır (TÜRKPATENT, 2021f).

### 2.19. Karnavas Bezi

Karnavas Bezi; günümüzde saf pamuk ipliğiyle bezayağı tekniği kullanılarak kamçılı tezgâhlarda dokunan, 4'lü ve 9'lu saz dalı ve hayat ağacı motiflerinden oluşan yöresel motiflerin yanı sıra Orta Asya Türk motifleriyle (şemsiye, yıldız, çengel, su ve bitki motifleri) de süslenen dokuma kumaştır. Karnavas Bezi (Şekil 2-19) genellikle beyaz renkli olmakla birlikte; dokumanın desenlerinde bordo, kırmızı, mavi, yeşil, sarı, pembe vb. canlı renkler kullanılırken, "kenar suyu" olarak adlandırılan bezin kenar kısımlarında sadece bordo ve lacivert renkleri kullanılmaktadır. Geçmiş çok eskiye dayanan Karnavas Bezi; başörtüsü, yazlık giyim, aksesuar ve ev dekorasyonu ürünlerinin yapımında kullanılmaktadır (TÜRKPATENT, 2021g).

### 2.20. Erzurum Yumurta Pilavı

Erzurum Yumurta Pilavı (Şekil 2-20); yumurta, buğday unu ve tuz ile hazırlanan hamurun, oklava ile açılıp yaklaşık olarak 2 mm kalınlığında ve 25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilmesi ve kesilen bu şeritlerin tuzlu suda haşlandıktan sonra üzerine tereyağı dökülmesi suretiyle yapılan bir yemektir. Bu pilavın yapımı için hazırlanan ince şeritler, daha sonra kullanılmak üzere oda sıcaklığında kurutulularak da muhafaza edilebilmektedir (TÜRKPATENT, 2022a).

### 2.21. Erzurum Dut Çullaması

Erzurum mutfak kültürü için önemli bir yere sahip olan Erzurum Dut Çullaması (Şekil 2-21); sıcak suda yumuşatılan ve daha sonra tereyağında kavralan kuru dutların üzerine yumurta kırıldıktan sonra servisi (isteğe bağlı olarak ceviz kullanılabilir) yapılan homojen görümlü bir tatlıdır (TÜRKPATENT, 2022b).

### 2.22. Hasankale Lavaşı

Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Hasankale Lavaşı; ekmeklik buğday unu, ekşi maya, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamurun, üstüne kepek serpilmiş pasalar üzerinde şekillendirilip, mozaik tabanlı taş fırınlarda odun ateşinde pişirilmesiyle (3-7 dakika) üretilen bir ekmek çeşididir. Ekşi maya olarak genellikle bir önceki lavaş üretiminden ayrılan hamur kullanılmakla birlikte, lavaş ustası tarafından yeniden de hazırlanabilir (ekşi hamur mayası; un ve sudan oluşturulan sert kıvamlı hamurun 10-12 saat dinlendirilmesiyle elde edilir). Hasankale Lavaşının (Şekil 2-22) karakteristik tat ve kokusu, üretimde ekşi maya ve kepek kullanılması ile ekmeklerin odun ateşinde pişirilmesinden kaynaklanmaktadır. Hasankale Lavaşının boyu 120-150 cm, eni 10-20 cm ve kalınlığı 2-5 cm kadardır. Günlük tüketim amaçlı üretilen bu ekmek, gıda ile teması uygun ambalajlarda, güneş görmeyen, serin ve kuru yerde muhafaza edildiği takdirde 3 gün kadar dayanmaktadır (TÜRKPATENT, 2022c).

### 2.23. Erzurum Ayran Aşı Çorbası

Erzurum Ayran Aşı Çorbası (Şekil 2-23); köfte (yağsız kıyma, tuz ve karabiber karışımının şekillendirilmesi ve yağda kızartılması ile elde edilir), aşurelik buğday, taze veya

salamura edilmiş aşotu (*Coriandrum sativum*), soğan, tereyağı ve yoğurt kullanılarak yapılan ve sıcak olarak servis edilen ayrılan bir çorbadır (TÜRKPATENT, 2022d).

### 2.24. Erzurum Kesme Aşı Çorbası

Kesme Aşı Çorbası (Şekil 2-24); kesme adı verilen erişte, yeşil mercimek, tarhun out (*Artemisia dracuncululus* L.), soğan, domates salçası, tereyağı ve isteğe bağlı olarak köfte (dana kıyma, karabiber ve tuz karışımından oluşan) kullanılarak yapılan ve sıcak olarak servis edilen bir çorbadır (TÜRKPATENT, 2022e).

### 2.25. Erzurum Sucuğu

Erzurum Sucuğu; yörenin doğal bitki örtüsü ile beslenen büyükbaş sığırlardan elde edilen etin kıymaya işlendikten sonra kuyruk yağı, tuz, beyaz şeker ve çeşitli baharatlar (kırmızıbiber, karabiber, kimyon, yenibahar, zerdeçal, zencefil, beyaz biber, kişniş, tarçın vb.) ile karıştırılmasıyla hazırlanan sucuk hamurunun kılıflara (doğal bağırsak veya sentetik) doldurulup, belirli şartlarda olgunlaştırılmasıyla üretilen fermente et ürünüdür. Erzurum Sucuğu; kiremit rengi-koyu kahverengi arası değişen renk ve tonlarda, fermente et tat ve kokusuna sahip ve kesit yüzeyi mozaik görümlüdür. Erzurum Sucuğunun (Şekil 2-25) ortalama bileşimi: nem en çok %40, nitrit miktarı en çok 150 ppm (mg/kg), pH 4.7-5.4 aralığında, hidrokspirolin en çok 400 mg/100 g, yağ en çok %30, tuz en çok %2 ve protein en az %18'dir (TÜRKPATENT, 2022f).

### 2.26. Erzurum Hasita/Hasuta

Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan, Erzurum Hasita/Hasuta (Şekil 2-26); su, buğday nişastasası ve beyaz şekerin karıştırılıp eritilmiş tereyağıyla pişirilmesi ile yapılan, şeffaf renkli, yoğun kıvamlı ve servisi sıcak yapılan bir tatlıdır (TÜRKPATENT, 2022g).

### 2.27. Erzurum Kıtılama Şekeri

Geçmiş eskiye dayanan ve coğrafi sınırın çay içme kültürü (özellikle şeker tüketimini azaltmak için gelenek haline gelmiş) içinde önemli bir yere sahip olan Erzurum Kıtılama Şekeri (Şekil 2-27), şeker pancarından elde edilen şekerin sıkıştırılması ile üretilen beyaz renkli sert şekerdir. Bu şeker, kişisel tüketime hazırlanırken şeker makasıyla 3-5 cm uzunluğunda kesilir. Kesilen şekerden, "ısırlıp" (kıtlanıp) küçük bir şeker parçası alındığı için "kıtılama şeker" olarak isimlendirilmiştir. Sert bir yapıda olması nedeniyle kolay erimeyen Erzurum Kıtılama Şekerinin bazı özellikleri: polarizasyon değeri (°S) en az 99.7, invert şeker miktarı en çok %0.04, iletkenlik külü en çok %0.027, kükürt dioksit (SO<sub>2</sub>) miktarı en çok 10 mg/kg ve suda çözünmeyen madde miktarı 30 mg/kg'dır (TÜRKPATENT, 2022h).

## 3. ERZURUM'UN Cİ POTANSİYELİ VE TESCİL BAŞVURUSU YAPILMIŞ ÜRÜNLERİ

Erzurum, çevresindeki pek çok ilin (Şekil 1; Erzincan, Rize, Artvin, Kars, Muş, Bingöl vb.) yanı sıra Kafkaslardan, Rusya'dan ve İran mutfak kültüründen etkilenmiş ve yöresel ürün çeşitliliği oldukça fazla olan bir coğrafyadır. Oldukça



sert iklim özelliklerine sahip olan bu coğrafyada başta süt ve et ürünleri olmak üzere hayvancılık önemli bir yere sahiptir. Tüm bu faktörler Erzurum mutfak kültürünü etkilemiştir (Polat Üzümcü ve Denk, 2019). Bugün, Erzurum kültürüne ait ve/veya bu coğrafyada şekillenmiş/ün kazanmış ürünlerden 27 adedi Cİ tescili ile koruma altına alınmış ve bu anlamda bir şans yakalamıştır. Cİ potansiyeli

taşıyan pek çok ürünün arasından ise Cİ tescili için TÜRKPATENT kurumuna 2022 yılı Haziran ayı itibarıyla 49 adet ürün (5 Menşe, 44 Mahreç) başvurusu yapılmıştır (TÜRKPATENT, 2022). Başvurusu yapılan ürünler; ürün gruplarına göre sınıflandırılarak, ürün adı ve tescil türü bilgileri Tablo 2’de verilmiştir.

**Tablo 2.** Erzurum’da Cİ tescil başvurusu yapılmış ve değerlendirme sürecinde olan ürünler

| Ürün Grubu   | Ürün Adı ve Tescil Türü  |
|--|--|
| Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler                      | <b>1:</b> İspir Gobdini (Mahreç), <b>2:</b> Tortum Ekşi Pestili (Mahreç)   |
| Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar | <b>3:</b> Erzurum Bardız Katmeri (Mahreç), <b>4:</b> Erzurum Babaanne Pastası (Mahreç), <b>5:</b> Erzurum Tatar Böreği (Mahreç), <b>6:</b> Erzurum Hasuta Tatlısı (Mahreç)**, <b>7:</b> Erzurum Patile (Mahreç), <b>8:</b> Erzurum Pestil Çullaması (Mahreç), <b>9:</b> Erzurum Tel Helvası (Mahreç), <b>10:</b> Erzurum Lavaş Ekmeği (Mahreç), <b>11:</b> Erzurum Kuru Kayısı Kaysefesi (Mahreç), <b>12:</b> Erzurum Yufka Yağlaması (Mahreç), <b>13:</b> Erzurum Ketesi (Mahreç), <b>14:</b> Erzurum Lokumu (Mahreç), <b>15:</b> Erzurum Kavut Haşılı (Mahreç), <b>16:</b> Erzurum Kaz Lokması (Mahreç), <b>17:</b> Erzurum Hurma Tatlısı (Mahreç), <b>18:</b> Erzurum Eriştesi (Mahreç), <b>19:</b> Erzurum Tandır Ketesi (Mahreç), <b>20:</b> Erzurum Pekmezli Kadayıfı (Mahreç) |
| Halılar ve Kilimler  | <b>21:</b> Bardız Kilimi (Menşe)   |
| İşlenmiş/İşlenmemiş Et Ürünleri                            | <b>22:</b> Erzurum Et Kavurması (Mahreç), <b>23:</b> Erzurum Pastırması (Mahreç)   |
| İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar     | <b>24:</b> Erzurum Kızılıcığı (Menşe), <b>25:</b> Erzurum Çadır Salamurası (Mahreç)  |
| Peynirler  | <b>26:</b> İspir Kurun Peyniri (Menşe), <b>27:</b> Erzurum Karın Kaymağı Peyniri (Mahreç)  |
| Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar                         | <b>28:</b> Erzurum Tereyağı (Mahreç)   |
| Yemekler ve Çorbalar                                       | <b>29:</b> Erzurum Hink Yemeği (Mahreç), <b>30:</b> Erzurum Patates Boranisi (Mahreç), <b>31:</b> Erzurum Ayva Yahnisi (Mahreç), <b>32:</b> Erzurum Çadır Kavurması (Mahreç), <b>33:</b> Erzurum Şalgam Dolması (Mahreç), <b>34:</b> Tandırda Çarıklı Fasulye (Mahreç), <b>35:</b> Hınıs Köftesi (Mahreç), <b>36:</b> Erzurum Çiriş Yemeği (Mahreç), <b>37:</b> Erzurum Gliko (Mahreç), <b>38:</b> Erzurum Kapuskası (Mahreç), <b>39:</b> Erzurum Cilbıra (Mahreç), <b>40:</b> Erzurum Kara Fatma Çorbası (Mahreç), <b>41:</b> Erzurum Herle Aşı Çorbası (Mahreç), <b>42:</b> Erzurum Çeç Pancarı (Mahreç), <b>43:</b> Pasinler Yaprak Döner (Mahreç), <b>44:</b> Erzurum Keleçoşu (Mahreç), <b>45:</b> Erzurum Ekşili Dolma (Mahreç), <b>46:</b> Erzurum Ayran Aşı Çorbası*         |
| Yiyecekler için çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz      | <b>47:</b> Erzurum Aşotu (Menşe)   |
| Bal  | <b>48:</b> Erzurum Bali (Menşe)  |
| Diğer Ürünler  | <b>49:</b> Oltu Zümrütü (Mahreç)   |

\*: Erzurum Ayran Aşı Çorbası için iki farklı kurum tarafından tescil başvurusu yapılmıştır. Bunlardan Erzurum Ticaret Borsası tarafından yapılan C2021/000135 dosyalı başvuru tescillenmiştir. Erzurum Olgunlaşma Enstitüsü tarafından yapılan başvuru (C2021/000485) ise değerlendirme sürecindedir.

\*\* : Erzurum Hasuta tatlısı için de iki farklı kurum tarafından tescil başvurusu yapılmıştır. Bunlardan Erzurum Ticaret Borsası tarafından yapılan C2021/000164 dosyalı başvuru tescillenmiştir. Olgunlaşma Enstitüsü tarafından yapılan başvuru (C2021/000488) ise değerlendirme sürecindedir.

#### 4. GÜNÜMÜZDE Cİ İLE İLGİLİ KARŞILAŞILAN SORUNLAR VE ÖNERİLER

Son yıllarda üzerinde fazlaca durulan ve farkındalık oluşturan konuların başında Cİ gelmektedir. Üretici, tüketici ve doğal kaynaklarımızın korunması, geleneksel üretim yöntemlerimizin ve kültürel öz varlığımızın korunması, Uluslararası rekabetin, dış ticaret politikalarının ve ülke ekonomisinin geliştirilmesi gibi nedenlerle Cİ tescili büyük avantajlar sağlamaktadır. Türkiye, dünyanın Cİ potansiyeli yüksek ülkelerinden birisidir. Bu fırsat doğru ve etkin bir şekilde avantajla dönüştürülmelidir.

Cİ uygulamalarında önemli sorunlar yaşanmaktadır. Bu bağlamda; ülkemizde Cİ kavramının anlaşılması, Cİ’in önemi ve getirdiği haklar gibi konularda büyük emekler sarf etmiş, bu alanda canı gönülden çalışan, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı” (YÜCiTA)’nın kurucusu ve başkanı olan Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU’nun “Coğrafi İşaretler ve Türkiye uygulamaları” başlıklı

makalede Cİ uygulamalarında karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Makalede bu sorunlar ve çözüm önerileri özetlenerek, konunun önemine de dikkat çekilmeye çalışılmıştır. Cİ uygulamalarında sorunlar, tescil öncesi ve tescil sonrası olmak üzere iki aşamada ortaya çıkmaktadır.

Tescil öncesi sorunlar genellikle başvuru sırasında hazırlanan dosyaların tescil kurumlarınca yetersiz bulunması ve çoğunlukla iade edilmesinden kaynaklanmaktadır. Zaman ve maddi kayıplara neden olan bu durum, nitelikli başvuru dosyalarının hazırlanması için gerçek üreticiler ve konuyla ilgili uzman kişilerin işbirliği ile önlenmelidir. Bu aşamada diğer bir sorun ise başvuru sahipleri ile ilgilidir. Türkiye’de yasa, başvurularda önceliği üretici örgütlerine verdiği halde, oran çok düşüktür. Tescillerin büyük çoğunluğu Borsa, Belediye, Valilik, Kaymakamlık vb. tarafından yapılmaktadır. Bu nedenle ürünlerin gerçek üreticilerini uygulama sürecinin merkezine

dâhil eden bir düzenlemenin yapılması gerekmektedir (Tekelioğlu, 2019).

Tescil sonrası sorunlar ise Cİ yönetişimi ve denetimi ile ilgilidir. Tescil sahiplerinin tescilden kaynaklanan sorumluluklarını belirten bir maddenin acilen yasaya ilave edilmesi ile önlenabilir. Böylece, hızlı tescillerin alınması ve önüne gelenin tescil alması engellenebilir (Tekelioğlu, 2022). Son yıllarda Cİ tescil başvurusu ve Cİ tescil belgesi sayısındaki hızlı artış korkutucu ve düşündürücüdür. Bu konuda şehirler yarışırıyor izlenimi oluşmaktadır.

Cİ tescili alan ürünlerde, kalitede ve üretimde orijinalliği korumak ve sürdürülebilmek için denetim mutlaka yapılmalıdır. Bir örnek verilirse, Fransa'da 14. yüzyıldan beri korunan Roquefort peyniri yılda yaklaşık 400 denetimden geçmektedir (Tekelioğlu, 2019). Türkiye'de denetimlerin yılda 1 kez yapılması önemli sorunlara neden olmakta ki bunun da hakkıyla yapılmadığı düşünülmektedir. Denetimden kaynaklı sorunların önlenmesi için Cİ ile ilgili Tarım ve Orman Şurası kararları kesinlikle uygulanmalı, Coğrafi İşaretler Enstitüsü mutlaka kurulmalıdır (Tekelioğlu, 2022). Ürünler için ayırt edici özelliklerin uygunlukları, ürünlerin denetimini yapacak AB standartları ölçüsünde akredite olan bağımsız, tarafsız ve donanımlı özel denetim kuruluşları ivedilikle kurulmalıdır (Tekelioğlu, 2022).

Erzurum'da Cİ uygulamalarına bakılacak olursa, benzer sorunların yaşandığı görülmektedir. Erzurum'da da son yıllarda hızlı tescillerin arttığı ve hemen her ürüne (potansiyel taşıyan ve/veya taşımayan, coğrafi bölge ile bağlantılı olan ve/veya olmayan) Cİ tescil başvurusunun yapıldığı görülmektedir. İllerin hatta illerde bile farklı kurumların Cİ tescilinde yarıştıkları görülmektedir. Örneğin; Erzurum Aş otu çorbası ve Erzurum Hasuta tatlısı için iki farklı kurum tarafından başvuru yapılmış ve bunlardan Erzurum Ticaret Borsası tarafından yapılan başvurular tescillenmişken, Olgunlaşma Enstitüsü tarafından yapılan başvurular değerlendirme aşamasındadır. Aynı illerde bile farklı kurumlar arasında bir çatışmanın olması, Cİ'nin amacını taşımadığını ve çelişkilerin yaşandığını göstermektedir.

Cİ tescillerinde karşılaşılan başka bir sorun ise aynı ürünler için farklı iller tarafından başvuru yapılmasıdır. Hatta karma kültürler içerisinde yaşadığımız için başka bir coğrafyaya özgü olan ürünlerde bile sahiplenmelerin yaşandığı görülmektedir. Örneğin; meyvecilikte önemli bir potansiyel taşıyan Erzincan ilinde, geleneksel olarak uzun zamanlardan beri Kayısı kuru ve cevizden yapılan ve yore ile özdeşleşmiş "Kasefe" ve "Gasefe" gibi farklı isimlerle bilinen kayısı tatlısı (Orhan, 2021) için "Erzurum Kuru Kayısı Kaysefi" ismi ile Ticaret Borsası tarafından bir başvuru yapılmıştır. Böyle sorunlar yaşanmaması için ürün-köken ilişkisinin kanıtlara dayandırılması ve belgelendirilmesi gerekmektedir. Hazırlanan bazı tescil belgelerinde ürün-köken ilişkisinin net olarak belirtilmediği ve bazı kalıplaşmış ifadeler kullanılarak farklılık oluşturmaya çalışıldığı, bilgilerin eksik olması ve literatüre dayandırılmaması dikkat çekmektedir. Önemli olan hususun tescil belgesi almak değil; kaliteli, nitelikli ve coğrafyası ile orijinal ürünlerin

tescil alması ve sonrasında ise etkili bir denetim ve izlenebilirlik ile bu ürünlerde standart üretim sürekliliği ve kalite kontrolü sağlanmalıdır (Tekelioğlu, 2019).

## 5. SONUÇ

Son yıllarda öneminden dolayı üzerinde durulan konuların başında Cİ gelmektedir. Cİ uygulamaları, yöresel bir ürünün kökenini belirtmekle birlikte, ürünün taşıdığı ayırt edici özellikleri benzerlerinden ayıran, taklit ve haksız rekabete karşı üretici ve tüketiciyi de koruyan önemli bir mekanizmadır. Doğal, kültürel ve geleneksel zenginlikleri bir arada yaşayan Erzurum, geleneksel ürünleri ve Cİ'li ürünleri ile de dikkat çekmeyi başarmış ve sahip olduğu çoğu ürün ile ülke çapında bir ün (Civil Peyniri, Küflü Civil Peyniri, Kadayıf Dolması, Çağ Kebabı, Oltu Taşı ve Kıtılama Şekeri en çok bilinenler arasında) yakalamıştır. 2022 yılı Haziran ayı itibarıyla Erzurum'da 27 adet Cİ tescili almış ürün bulunmaktadır. Cİ başvurusu yapılmış 49 adet ürün ise Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından değerlendirilme aşamasındadır. Bu ürünlerin ve Cİ potansiyeli taşıyan, ürün-köken ilişkisi güçlü diğer geleneksel ürünlerimizin de Cİ tescili ile koruma altına alınması, Erzurum başta olmak üzere ülkemizin kalkınmasında önemli etkiler (gastronomi turizmi, kırsal kalkınma, istihdam ve katma değer vb.) sağlayacaktır. Tescil öncesi ve sonrasında sorunlar yaşanmaması ancak etkili bir Cİ sistemi (tescil, yönetim ve denetim süreçlerinin uyumlu) ile mümkün olacaktır.

**Yazar Katkıları:** Yazarlar, makalenin yazımına eşit oranda katkı yapmışlar ve makalenin yayın aşamasındaki süreçte gerekli kontrolleri yapıp son halini onaylamışlardır.

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar, bu derleme makalesiyle ilgili olarak başka kişiler ve/veya kurumlar arasında çıkar çatışması olmadığını beyan etmektedir.

### ORCID

Songül ÇAKMAKÇI  <https://orcid.org/0000-0003-0334-5621>

Mehmet Ali SALIK  <https://orcid.org/0000-0003-4727-9830>

## KAYNAKLAR/REFERENCES

- Anonim (2022a). Erzurum Su Böreği: <https://erzurumportali.com/shf/6716/Cografisi-Isareti-Erzurum-Ait-Su-Boregi-Nereden-Alinir> (Erişim Tarihi: 09.04.2022)
- Anonim (2022b). Erzurum Pekmezli Baklava: <https://www.yeniakit.com.tr/haber/erzurumun-essiz-lezzetlerinden-pekmezli-baklava-cografisi-isaret-aldi-1517453.html> (Erişim Tarihi: 09.04.2022)
- Anonim (2022c). Demir tatlısı: <http://kitchenoclock.blogspot.com/2007/06/yresel-erzurum-yemekleri-2.html> (Erişim Tarihi: 09.04.2022)
- Anonim (2022d). Çortutu pancarı: <https://erzurumportali.com/shf/4028/Cortutu-Pancari-Nasil-Yapilir> (Erişim Tarihi: 09.04.2022)
- Anonim (2022e). Erzurum il haritası: <https://www.milliyet.com.tr/egitim/haritalar/erzurum-haritasi-erzurum-ilceleri-nelerdir-erzurum-ilinin-nufusu-kactir-kac-ilcesi-varidir-6311222> (Erişim Tarihi: 23.06.2022)
- Avrupa Birliği Komisyonu (2022). Resmi Web Sitesi, <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> (Erişim Tarihi: 25.04.2022)
- Aydoğan, C., Elkoca, E., Haliloğlu, K., & Aydın, M. (2020). Bazı İspir Kuru Fasulye (*Phaseolus vulgaris* L.) hatlarının seleksiyonu üzerine bir ön çalışma. Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi, 30 (2), 251-265.
- Çakmakçı, S., & Salık, M. A. (2021). Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirleri. Akademik Gıda, 19 (3), 325-342.
- Çakmakçı, S., & Hayaloğlu, A. A. (2011). Evaluation of the chemical, microbiological and volatile aroma characteristics of İspir Kaymak, a traditional Turkish dairy product. International Journal of Dairy Technology, 64 (3), 444-450.
- Çakmakçı, S., & Tosun, M. (2010). Characteristics of Mulberry Pekmez with cornelian cherry. International Journal of Food Properties, 13, 713-722.
- Çakmakçı, S., Dağdemir, E., Hayaloğlu, A. A., Gürses, M., Çetin, B., & Tahmas-Kahyaoğlu D. (2013). Effect of *Penicillium roqueforti* and incorporation of whey cheese on volatile profiles and sensory characteristics of mould-ripened Civil cheese. International Journal of Dairy Technology, 66 (4), 512-526.
- Çakmakçı, S., Gündoğdu, E., Hayaloğlu, A. A., Dağdemir, E., Gürses, M., Çetin, B., & Tahmas-Kahyaoğlu D. (2012). Chemical and microbiological status and volatile profiles of mouldy Civil cheese, a Turkish mould-ripened variety. International Journal of Food Science and Technology, 47 (11), 2405-2412.
- Çakmakçı, S., Gürses, M., Hayaloğlu, A. A., Çetin, B., Şekerci, P., & Dağdemir, E. (2015). Mycotoxin production capability of *Penicillium roqueforti* strains isolated from mould-ripened traditional Turkish Civil cheese. Food Additives and Contaminants: Part A, 32 (2), 245-249.
- Çakmakçı, S., Hayaloğlu, A. A., Dağdemir, E., Çetin, B., Gürses, M., & Tahmas-Kahyaoğlu, D. (2014). Effects of *Penicillium roqueforti* and whey cheese on gross composition, microbiology and proteolysis of mould-ripened Civil cheese during ripening. International Journal of Dairy Technology, 67 (4), 594-603.
- Denk, E., & Sanalan Bilici, N. (2021). Erzurum ilinin coğrafi işaret (CI) almış ürünlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 5 (1), 102-122.
- Mevzuat (2016). Sınai Mülkiyet Kanunu, 6769 sayılı (22.12.2016), <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf> (Erişim Tarihi: 20.04.2022).
- Orhan, F. (2021). Erzincan'ın yöresel yemeklerinin gastronomi turizmine kazandırılmasının bölge kalkınması açısından önemi. Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 20, 49-62.
- Polat Üzümcü, T., & Denk, E. (2019). Erzurum ile özdeşleşmiş bir lezzet: Oltu çağ kebabı. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7 (1), 463-483.
- Salık, M.A., Arslaner, A., & Çakmakçı, S. (2021). Erzincan geleneksel dut pekmazinin bazı fiziksel, kimyasal ve antioksidan özelliklerinin belirlenmesi. Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 9 (1), 181-190.
- Şengül, M., & Ertugay, M. F. (2006). Microbiological and chemical properties of Cheese Helva produced in Turkey. International Journal of Food Properties, 9(2), 185-193.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8 (15), 47-75.
- Tekelioğlu, Y. (2022). Artan Ci Tescil Sayılarına Karşı YÜciTA Basın Bildirisi. <https://www.yucita.org/> (Erişim Tarihi: 27.06.2022).
- TÜRKPATENT, (2009a). Karnavas Dut Pekmezinin Ci Tescil Belgesi (Tescil No:112), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 06.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2009b). Erzurum Civil Peynirinin Ci Tescil Belgesi (Tescil No:116), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 07.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2010a). Erzurum Küflü Civil Peynirinin Ci Tescil Belgesi (Tescil No:164), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 07.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2010b). Oltu Çağ Kebabının Ci Tescil Belgesi (Tescil No:127), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 07.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2011). İspir Kuru Fasulyesinin Ci Tescil Belgesi (Tescil No:141), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 06.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2012). Erzurum Kadayıf Dolmasının Ci Tescil Belgesi (Tescil No:161), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 07.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2015). Oltu Taşının Ci Tescil Belgesi (Tescil No:192), <https://www.ci.gov.tr/>
- TÜRKPATENT, (2016). Hınıs Fasulyesinin Ci Tescil Belgesi (Tescil No:206), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 06.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2018). Erzurum Ehram Dokuma Kumaşının Ci Tescil Belgesi (Tescil No:364), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 07.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2019). İspir Kaymağının Ci Tescil Belgesi (Tescil No:431), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 06.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2020). Erzurum Su Böreğinin Ci Tescil Belgesi (Tescil No:514), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 07.04.2022)

- TÜRKPATENT, (2020). Narman Şeker Fasulyesinin Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:506), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 06.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2021a). Erzurum Pekmezli Baklavasının Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:654), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 07.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2021b). Erzurum Aşmalı Yahnini Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:985), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2021c). Erzurum Demir Tatlısının Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:988), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2021d). Erzurum Mantısının Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:847), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2021e). Erzurum Peynir Helvasının Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:806), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2021f). Erzurum Çortutu Pancarının Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:887), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2021g). Karnavas Bezinin Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:976), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2021h). Cİ ve Geleneksel Ürün Adı Amblemleri, <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir> (Erişim Tarihi: 14.04.2022).
- TÜRKPATENT, (2022). Türkiye'nin Dijital Coğrafi İşaret Platformu <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi:24.06.2022).
- TÜRKPATENT, (2022a). Erzurum Yumurta Pilavının Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:1037), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2022b). Erzurum Dut Çullamasının Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:1036), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2022c). Hasankale Lavaşının Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:1020), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.04.2022)
- TÜRKPATENT, (2022d). Erzurum Ayran Aşı Çorbasının Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:1074), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 15.05.2022)
- TÜRKPATENT, (2022e). Erzurum Kesme Aşı Çorbasının Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:1075), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 15.05.2022)
- TÜRKPATENT, (2022f). Erzurum Sucuğunun Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:1092), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 15.05.2022)
- TÜRKPATENT, (2022g). Erzurum Hasıta/Hasutanın Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:1117), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 22.06.2022)
- TÜRKPATENT, (2022h). Erzurum Kıtılama Şekerinin Cİ Tescil Belgesi (Tescil No:11125), <https://www.ci.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 22.06.2022)