

## Türk Mutfak Kültüründe Bal ve Türkiye’de Yer Alan Coğrafi İşaretli Ballar Üzerine Bir Araştırma

Arş. Gör. Ayşe Nur Uslu  
Karabük Üniversitesi  
Safranbolu Turizm Fakültesi  
E-posta: aysenuruslu@karabuk.edu.tr  
<https://orcid.org/0000-0002-3082-943X>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdad.1458646>

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Makale Gönderim Tarihi: 25.03.2024

Makale Kabul Tarihi: 16.05.2024

### Özet

**Amaç:** Yapılan bu çalışmada balın Türk Mutfak kültüründe kullanımının ve Türkiye’deki coğrafi işaretli balların araştırılması amaçlanmıştır. Ayrıca çalışmada coğrafi işaretli balların tanıtılması, coğrafi işaretin kültürel mirasımızın korunması ve gelecek nesillere aktarılmasındaki önemi konusunda tüketici ve üreticiler açısından farkındalık oluşturmak hedeflenmiştir.

**Yöntem:** Bu çalışma nitel bir araştırmadır. Çalışmada verilerin toplanması, nitel araştırma tekniklerinden biri olan doküman analizi yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Çalışmada ikincil kaynaklardan faydalanılmıştır. Bu doğrultuda coğrafi işaret, balın tanımı ve tarihi, balın Türk mutfağındaki yeri ve Türkiye’deki coğrafi işaretli ballar ilgili literatür taranarak araştırma gerçekleştirilmiştir.

**Bulgular:** İlk çağlardan günümüze kadar en önemli beslenme kaynaklarından biri olan balın Türk mutfak kültüründeki kullanımı oldukça önemli bir yere sahiptir. Bal sadece mutfakta değil aynı zamanda sağlık, kozmetik, tarım, hukuk ve ticaret gibi alanlarda da kendine önemli bir yer bulmuştur. Bal, Türk mutfağında tatlandırıcı bir unsur olarak birçok yemek, tatlı, şerbet ve şekerlemede kullanılmaktadır. Ülkemizde coğrafi koşullara göre çok çeşitli bal türleri bulunmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumunda kayıtlı ürün grupları içerisinde 26’sı menşe adlı, 3’ü mahreç işaretli olmak üzere toplam 29 adet coğrafi işaretli bal olduğu tespit edilmiştir.

**Sonuç:** Bal, ilk çağlardan günümüze kadar insanlık tarihinde en önemli beslenme kaynaklarından biri olmuş, tarihsel süreç içerisinde de Türk mutfak kültüründe yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Türkler İslamiyet’i kabul etmeden önce, Orta Asya’dan günümüze kadar her dönemde balı beslenme ve tedavi amaçlı kullanmışlardır. Bu dönemler içerisinde özellikle Osmanlı döneminde en yaygın kullanıma sahiptir. Türkiye’nin, coğrafi koşulları ve zengin florası sayesinde ülkemizde arıcılık faaliyetleri oldukça yaygındır. Ülke çapında farklı bölgelerde çok sayıda bal çeşidi bulunurken bu balların çoğunluğu coğrafi işaret tescili altında değildir. Bu balların bilinirliğinin artırılması ve gelecek nesillere aktarmak için tescil altına alınması konusunda çalışmalar yapılmasının Türk mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Coğrafi işaret, bal, Türk mutfağı, gastronomi, turizm, sürdürülebilirlik

## Honey in Turkish Culinary Culture and a Research on Geographical Indication Honeys in Turkey

### Abstract

**Purpose:** The aim of this study was to investigate the use of honey in Turkish culinary culture and geographically marked honeys in Turkey. In addition, it was aimed to introduce geographically marked honeys and to raise awareness among consumers and producers about the importance of geographical indication in protecting our cultural heritage and transferring it to future generations.

**Method:** This study is a qualitative research. The collection of data in the study was carried out by document analysis method, which is one of the qualitative research techniques. Secondary sources were utilised in the study. In this direction, geographical indication, definition and history of honey, the place of honey in Turkish cuisine and geographically marked honeys in Turkey were reviewed and the research was carried out by scanning the relevant literature.

**Findings:** The use of honey, one of the most important sources of nutrition from ancient times to the present day, has a very important place in Turkish culinary culture. Honey has found an important place not only in the kitchen but also in areas such as health, cosmetics, agriculture, law and trade. Honey is used in many dishes, desserts, sorbets and confectionery as a flavouring element in Turkish cuisine. In our country, there are various types of honey according to geographical conditions. Among the product groups registered in the Turkish Patent and Trademark Office, it has been determined that there are a total of 29 honeys with geographical indications, 26 of which are named origin and 3 of which have geographical indications.

**Conclusion:** Honey has been one of the most important sources of nutrition in the history of mankind from the earliest ages to the present day, and has been widely used in Turkish cuisine culture in the historical process. Turks have used honey for nutrition and therapeutic purposes in every period from Central Asia to the present day before they accepted Islam. Among these periods, it has the most widespread use especially in the Ottoman period. Thanks to Turkey's geographical conditions and rich flora, beekeeping activities are quite common in our country. While there are many honey varieties in different regions throughout the country, the majority of these honeys are not under geographical indication registration. It is thought that it is important to increase the awareness of these honeys and to carry out studies on the registration of these honeys in order to transfer them to future generations in order to protect and ensure the sustainability of Turkish culinary culture.

**Keywords:** Geographical indication, honey, Turkish cuisine, gastronomy, tourism, sustainability

### Giriş

Yemeğin önemi gastronomik değerinin ötesindedir. Yiyecek, bir topluluğun zengin geçmişini simgelemektedir ve kültürel ifadeleri ve geleneksel bilgiyi barındırmaktadır. Gıdanın dini inançlarla, jeoiklimsel faktörlerle, sosyal standartlarla ve çeşitli sağlık yararlarıyla bağlantısı, gıdanın itibarını artırır ve bu da esas olarak coğrafi kökenine atfedilebilir (Datta vd., 2024, s. 1). Türkiye; zengin doğal kaynakları, coğrafi konumu, kültürel miras birikimi ve tarihiyle geleneksel gıdalar bakımından çok zengindir. Geleneksel gıdaların; haksız rekabete karşı korunması, benzer olanlarından ayrılması, kalitesinin güvence altına alınması ve üretim şartlarında sürekliliğin sağlanması, değer sağlanmasında ve markalaşmasında coğrafi işaret tescili oldukça önemlidir (Çakmakçı

ve Salık, 2021, s. 326). Coğrafi işaretli tescilli ürünler, bölgelerin kültürel farklılık unsuru olarak gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve bir kültür unsuru olan yerel yemeklerin gelecek nesillere aktarılması açısından oldukça önemlidir (Pamukçu vd., 2021, s. 3).

Türk mutfağının tarihi Orta Asya'daki göçebe Türk topluluklarına kadar dayanmaktadır. Orta Asya'dan, Cumhuriyet dönemine kadarki süreçte Türkler, çeşitli bölgelerde farklı topluluklarla etkileşim içerisinde olmuştur. Türkler Orta Asya'dan göç ederken gittikleri yerlere geleneklerini de götürmüşlerdir. Anadolu'ya yerleşen Türkler, eski beslenme alışkanlıklarını korumakla birlikte, yeni yemek kültürleriyle de karşılaşmış ve bunlardan etkilenmişlerdir. Bu durum Türk mutfağının, zengin bir mutfak kültürü haline gelmesini sağlamıştır. Anadolu'da asırlar boyunca hakimiyet kuran Türkler, Anadolu Mutfağı'nı şekillendirmişlerdir. Özellikle Selçuklu devleti ve Osmanlı imparatorluğu dönemlerinde çok çeşitli dini ve etnik unsurları içermesi sayesinde zengin modern Türk Mutfağı oluşumu gerçekleşmiştir. Bunun yanı sıra Türkiye iklim yapısı, endemik bitki çeşitliliği, coğrafi konumu ve yöresel ürünleri açısından da oldukça zengin bir ülkedir (Demirgöl, 2018, s. 106; Köşker ve Özbey, 2021, s. 472).

Balın, antik dönemde çeşitli şekillerde kullanım alanına sahip olduğu belirtilmektedir. Bal, ilk çağlardan bugüne kadar en önemli beslenme kaynaklarından biri olarak görülmüştür. Bal mutfakta kullanımının yanı sıra sağlık, kozmetik, tarım, hukuk ve ticaret gibi alanlarda da yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Bal, temel olarak beslenme amacıyla kullanımının yanında içeceklerin tatlandırılması için de yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Bal, tadı sebebiyle tatlı ve ekmek yapımında kullanılmıştır. Bunların yanı sıra bal, gıdaların mutfaklarda bozulmadan muhafaza edilmesini sağlama amacıyla da kullanılan bir ürün olmuştur. Türk mutfak kültüründe bal oldukça öneme sahiptir. Bal, Türk mutfağında tatlandırıcı olarak çok sayıda şekerleme, tatlı, yemek ve şerbet yapımında kullanılmaktadır. Bal, Türk mutfağının bütün dönemlerinde, ayrıca tarih öncesi dönemlerde dahi kutsal bir nimet olarak nitelendirilmiştir. Balın en yaygın kullanımının olduğu ve çeşitli tariflerin uygulandığı dönem ise Osmanlı döneminde olmuştur (Bakkaloğlu, 2023; Atabey, 2023, s. 85).

Bu çalışmada, tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültüründe balın yeri, önemi ve kullanımı ele alınmış ve Türkiye'nin coğrafi işaretli balları incelenmiştir. Bu çalışma ile literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra zengin coğrafyaya sahip ülkemizde tescil almamış bal çeşitleri için de teşvik edici olacağı düşünülmektedir.

## Yöntem

Bu çalışma nitel bir araştırmadır. Çalışmada verilerin toplanması, nitel araştırma tekniklerinden biri olan doküman analizi yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Çalışmada ikincil kaynaklardan faydalanılmıştır. Araştırma yapılmak istenilen konu hakkında bilgi sağlayan çeşitli yazılı materyallere doküman denilmektedir (Balci, 2015). Doküman analizinde elektronik ve basılı olan bütün belgeler ve materyaller incelenme ve değerlendirilme amacı ile kullanılmaktadır. Dokümanlar araştırmacı müdahale etmeden, kaydedilmiş görselleri ve metin ve görselleri kapsamaktadır. Bu araçlardan yararlanılarak araştırma konusuyla ilgili bir anlayış oluşturabilme adına söz konusu

veriler incelenir ve yorumlanır (Kıral, 2020). Çalışmada öncelikli olarak literatür taraması yapılmış ve ikincil kaynaklardan faydalanılmıştır. Bu doğrultuda coğrafi işaret, balın tanımı ve tarihi, balın Türk mutfağındaki yeri ve Türkiye'deki coğrafi işaretli ballar ilgili literatür taranarak araştırma gerçekleştirilmiştir.

### Coğrafi İşaret

Coğrafi İşaretler, Dünya Ticaret Örgütü (WTO) ve Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO) tarafından bir Fikri Mülkiyet Hakkı olarak dünya çapında tanınmaya başlamıştır. WTO'ya göre Coğrafi işaretler (Cİ), "Bir malın belirli bir kalitesinin, itibarının veya diğer özelliklerinin esasen coğrafi kökenine atfedilebildiği durumlarda, o malın bir (ülke) topraklarından veya o topraklardaki bir bölge veya yöreden kaynaklandığını gösteren işaretlerdir". Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü'nün (WIPO) tanımına göre ise coğrafi işaretler, "Belirli bir coğrafi kökene sahip olan ve esasen o menşe yerine atfedilebilen niteliklere, üne veya diğer özelliklere sahip ürünlerde kullanılan işaretlerdir." Ürünleri yerel doğal faktörlere ve geleneksel üretim yöntemlerine göre farklılaştırmaktadırlar (Sautier vd., 2018, s. 1; Yin vd., 2024, s. 1).

Coğrafi İşaret (GI), bir ürünün kalitesinin ve itibarının coğrafi kökeniyle ilişkili olduğu bir bölge/yerellik/bölge menşeli olduğunu tanımlayan bir fikri mülkiyet biçimidir. Cİ'ler, bir ürünün parasal değerini artıran, dolayısıyla üreticilerin primini artıran, yere özgü bir kalite güvence girişimi olarak kabul edilir. Cİ'ler, üretildiği ülkede yasal olarak korunur ve zaman içinde geliştirilen belirli düzenleyici sistemler aracılığıyla pazarlanır (Mwakaje vd.,2018, s. 120; Besah, 2018).

Coğrafi işaret, ürünün belirli niteliklerinin ve itibarının esasen o menşee atfedildiği belirli bir bölgeden gelen malları tanımlamaktadır. Cİ'ler katma değer anlamına gelir, dolayısıyla yerel ürün üreticileri arasında geçim kaynaklarının iyileştirilmesi için bir araçtır (Besah-Adanu, 2019, s. 349). Yerel aktörler tarafından üretimi coğrafi menşei olarak yapılan coğrafi işaretler, daha geniş pazarlarla etkileşime geçerek küreselleşmenin çok sayıdaki olumsuz etkisine karşın kullanılan potansiyel bir unsurdur (Doğan ve Avdancıoğlu, 2023, s. 31).

Coğrafi işaretler, coğrafi kökene dayalı resmi kalite sertifikasyonu sağlayarak üreticiler ve tüketiciler arasındaki bilgi boşluklarını azaltmak için güvenilir sinyallerin iletilmesine yardımcı olur (Yin vd., 2024, s. 2). Coğrafi İşaretler, belirli bir coğrafi kökene sahip olan ve esas olarak menşe yerinden kaynaklanan niteliklere, özelliklere veya itibara sahip olan ürünleri belirtir. Coğrafi İşaretlerin tescili, ürünün adını korur ve bölgesel ürünün üreticileri ve işleyicileri için toplu bir pazarlama aracı görevi görür. Coğrafi işaretlerin korunması, üreticileri ürünlerinin ortak kalite standardını korumaya teşvik etmektedir (Sautier vd., 2018, s. 1; Markos vd., 2023, s. 4420).

Coğrafi işaretler, bir ürünün kalitesi ve itibarının coğrafi kökeniyle ilişkilendirildiği Fikri Mülkiyet Haklarının (IPR) özel bir biçimi olarak tanınmaktadır. 1994 tarihli Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları (TRIPS) anlaşmasına göre, coğrafi işaretler bir malı belirli bir bölgeye göre tanımlar, böylece kalitesi veya itibarı esas olarak coğrafi kökenine atfedilir (Mwakaje vd., 2018:120). Bir ürünün kalitesi ile üretim yeri arasındaki

ilişkinin olasılığı, bunu garanti edecek coğrafi işaret sertifikalarının oluşturulmasıyla sonuçlanır (dos Santos Scholz et al., 2020, s. 1897).

Geçmişten günümüze coğrafi işaret kavramı ilk kez 19. yüzyılın son çeyreğinde ortaya atılmıştır. (Unvan d'origine contrôlée -AOC-) teriminin Fransa'da ilk kullanımı 20. yüzyılın ilk çeyreğinde gerçekleşmiştir. İlk yasal düzenleme 1883 yılında Paris Sözleşmesi ile yapıldıktan sonra Avrupa ülkeleri tarafından Lizbon Anlaşması (1958) ile konunun özü kesinleştirilmiş ve ek tanımlar yapılmıştır. "Coğrafi İşaretler" (Coğrafi İşaretler -GI-) başlıklı bir dizi kararnameyi kabul eden 17 ülke vardı ve 170 ürün coğrafi işaretle koruma altına alınmıştır. Bu anlaşma, 15 Ekim 2000 tarihinde 160 ülkeyi kapsayarak uluslararası nitelik kazanmıştır. Türkiye'de yerel ürünlerin korunması amacıyla ilk çalışmaların 27 Haziran 1995 tarih ve 555 sayılı "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname" ile başladığı gösterilmektedir. Ayrıca Türk Patent ve Marka Kurumu'nun yasal tescil yönetimiyle görevlendirildiği belirtilmektedir (Pamukçu vd., 2021,s. 3).

Coğrafi işaret (GI), bir ürünün özellikleri veya kalitesi, tarım ürünleri ve gıda maddelerini de içeren coğrafi kökenden kaynaklandığında, ürünün kökenini tanımlamak için kullanılır. Bir gıdanın orijinalliğini belirleyen en önemli faktörlerden biri onun coğrafi kökenidir ve coğrafi işaretli tarım ürünleri üstün kalitesi ve ayırt edici bölgesel özellikleriyle bilinmektedir (Cassago vd., 2021, s. 2143; Markos vd.,2023, s. 4421). Coğrafi işaretli ürünler ilgili olduğu yörenin gastronomik kimlik oluşumunda etkili bir faktördür. Üstelik geleneksel üretimin ve bölgenin ruhunun korunmasını, kuşaktan kuşağa korunarak sürdürülmesini sağlarlar (Pamukçu vd., 2021, s. 1).

Coğrafi işaret, bir yerin gelenek ve göreneklerini, turistik varlıklarını, kültürünü, kültürel mirasını korur ve bu öğelerin sürdürülebilirliğini sağlar. Bu sayede coğrafi işaretle tescillenen ürünlerle turizmin gelişmesine katkı sağlanmaktadır. Turistlerin seyahat yönelimleri değişime uğramış ve destinasyonların kültürel mirasları turistler tarafından seyahatlerinde ilgi çekici olmuştur. Yerel yiyecek ve içeceklerin, toplumların kültürel mirası içinde, önemli yeri bulunmaktadır. Yerel değerlere karşı yönelim, bu ürünlerin taklit edilmelerine sebep olmuştur. Yerel ürünlerin taklit ürünlere karşı korunması açısından yerel ürünlerin tescil edilerek coğrafi işaret alması gerekmektedir. Yerel gastronomik ürünlerin, coğrafi işaretleme yoluyla sürdürülebilirliği sağlanmasıyla gastronomi turizmi başta olmak üzere kültür, kırsal ve agro turizm çeşitleri gelişim göstermektedir (Hazarhun ve Tepeci, 2018, s. 383; Pamukçu vd., 2021, s. 1).

## Bal

Bal, bal arıları tarafından salgılanan ve bitkilerin nektarının doğasına salınan veya bazılarının canlı kısımlarıyla beslediği böceklerin salgılarına salınan doğal tatlı bir maddedir. Bal genel olarak karbonhidratlar, amino asitler, organik asitler, mineraller, pigmentler, tatlandırıcı maddeler, vitaminler, mumsu maddeler, polen taneleri ve su gibi azotlu bileşiklerden oluşur. Coğrafi ve botanik çeşitliliğine Balın kimyasal bileşimi farklılık gösterebilmekle birlikte esas olarak bal yaklaşık; %82 karbonhidrat, %17 su, %0,7 mineral madde, %0,3 protein ve vitamin, serbest aminoasit, organik asit ve fenolik



bileşikler gibi makro ve mikro bileşenler içermektedir (Mutlu vd., 2017, s. 75; Hepsağ, 2019, s. 642).

Balın kıvamı, nem içeriğine, içerdiği şekerlerin türüne ve miktarına ve muhafaza sıcaklığına göre akışkan, viskoz ya da kristalimsi şekildedir. Renk, diğerlerinin yanı sıra beyaz, sarı, kahverengi olabilir ve kısmen fenolik bileşiklerin, flavonoidlerin ve minerallerin varlığıyla belirlenir. Rengin gelişimi aynı zamanda en yüksek yüzdede bulunan şekerler olan monosakarit içeriğiyle de ilişkilidir ve bunların yanında doku, tat, raf ömrü, nem tutma, raf ömrü, saklama gibi diğer işlevsel ve duyuşsal niteliklerden sorumludur (Becerril-Sanchez vd., 2021, s. 1).

Bal, tatlılığı, potansiyel sağlık yararları ve enerji kaynağı olması nedeniyle dünya çapında esas olarak insan tüketimi için üretilen doğal bir gıdadır. Dünyanın en büyük bal üreticisi Çin'dir ve onu Türkiye takip etmektedir. 2021 yılında Çin'de 472.000 tonun üzerinde bal üretilerek dünya pazarına sunulmuştur (Bayissa vd., 2024, s. 2).

Bal, besleyici, tedavi edici, duyuşsal niteliklerinden dolayı antik dönemlerden bu yana kullanılmaktadır. Bu özellikler balın kimyasal ve bileşimiyle alakalıdır. Bal içerdiği unsurlar sayesinde antioksidan ve antimikrobiyal etkilere sahiptir. Kanseri, tümör hücrelerinin ortadan kaldırılmasını sağlamakta ve sindirim sistemine olumlu katkı etmektedir. Bal haricinde arıcılık faaliyetleri ile üretilen; arı sütü, arı zehri, propolis, balmumu ve polen gibi ürünler de hem beslenme hem de ve sağlık için oldukça yararlıdır (Mutlu vd., 2017, s. 75; Becerril-Sanchez vd, 2021, s. 1).

Bal, asırlardır besin olarak kullanılmasının yanı sıra hastalıkların tedavi edilmesinde de kullanılmaktadır. Geçmişten günümüze kadar bal, kronik yorgunluk ve halsizlik tedavilerinde, yaralanmalarda, basur tedavisinde, bağırsak ve mide hastalıklarında, karaciğer hastalıklarında, mantar zehirlenmesinde, güzellik endüstrisinde, alkoliklerde ve alkolden zehirlenenlerde ve bunların yanı sıra daha birçok hastalığın tedavisinde yaygın bir şekilde kullanım alanına sahiptir. Bal içerdiği oligosakkaritler sayesinde hayvan ve insan bağırsağının mikroflorasını dengeleyerek ve büyütürken, gastrointestinal peristaltizmi harekete geçirir. İshal, kolon kanseri gibi ciddi hastalıklara yakalanma riskini azaltır. Bunların yanında oligosakkaritlerin gastrointestinal sistem içerisinde bulunan organları koruduğu ve başta bifidobakteriler olmak üzere spesifik bakterilerin bazılarının büyümesine yol açmasıyla olumlu katkı ettiği belirtilmektedir (Aydın, 2023, s. 754; Coşkun, 2023, s. 6).

Bal, kültürlerin ve dinlerin tamamında benimsenmiştir. Mısır'da bal ve arı dini törenlerde, tanrı sunularında oldukça önemli görülmüştür. Arı, ölen kişilerin ruhları ve kraliyet ailesi ile bağdaştırılmıştır. Hinduizm'de ise tapınaklara tanrılar adına bal sunulmuştur. Kutsal kitaplarda da bal ve bal arısı sözcükleri sıklıkla yer almaktadır. Kuran-ı Kerim'de (Nahl Suresi/68-69) ve İncil'de (Tesniye 32:13) açılan bal arısı, yabancı balı ifade etmek adına kullanılmıştır. Bal, İslam dininde oldukça önemli bir ilaç olarak görülmektedir (Nahl Suresi/68-69.) ve sağlıklı bir gıda olarak nitelendirilmektedir (Fenerci, 2021, s. 67).

## Türk Mutfağında Balın Kullanımı

Balın, tarihsel anlamda geçmişi oldukça eski dönemlere kadar uzanmaktadır. Günümüzde dünyanın bilinen en eski balının Mısır Firavun mezarlarında yer aldığı bildirilmektedir. Antik mezarlarda gömülü şekilde bulunan çok sayıda bal ve balmumu kalıntısı arkeologlar tarafından ortaya çıkarılmıştır (Acar ve Güneş, 2023:26). Balın gıda şeklinde tüketimi çok eski dönemlere uzanmaktadır. Eski dönemlerde balın tatlandırıcı amaçlı ballı ekmek vb. yiyeceklerde ve şerbet vb. içeceklerde yaygın bir şekilde kullanılmıştır (Pehlivan, 2023, s. 89).

Bal, yüksek oranda glikoz ve fruktoz içermesi nedeniyle kolay hazmedilebilir bir karbonhidrat kaynağı olarak görülmektedir. Antik kaynaklar incelendiğinde balın Antik Çağ sofralarında oldukça önemli olduğu görülmüştür. Antik dönem mutfağında hamur işlerinin yapımında tatlandırıcı amaçlı kullanılmıştır. Ayrıca bal, reçellerde ve sebze, balık ve et yemeklerinde kullanılan soslarda kullanılmıştır. Bal, şölen sofralarında ana yemekten önce ve sonra peteği ile tatlı olarak servis edilmektedir. Bunun yanı sıra bal Antik Çağ mutfağında çok sayıda yemeğin ve içeceğin yapımında çeşni amaçlı yaygın bir şekilde kullanılmıştır. M.Ö. 1. yüzyılda gıdaların bozulmasını engellemek için koruyucu amaçlı tüketilen bal, çeşitli şekillerdeki sirke ve alkollerde de kullanılmıştır. Bal, bira ve şarapla karıştırılıp tatlandırıcı amaçlı kullanılmıştır. Ballar, lüks tüketim ürünü olarak görülmüş, göz alıcı renkleri, hoş kokularıyla sunum objesi şeklinde kullanılmış, bunun sonucunda bal, sembolik ve dinsel anlamlar yüklenen ilahi sıvılardan biri olarak görülmüş, kötülüklerden koruyucu olduğu kabul edilerek cenaze törenlerinde ve dini merasimlerinde içki olarak sunulmuştur (Şahin ve Aydın, 2021, s. 462; Fenerci, 2021, s. 65).

Bal, doğada doğal bir süreç sonucu elde edildiği için şekerin olmadığı zamanlarda tatlı gereksinimi bal ile karşılanmıştır. Şekerin üretiminden sonra şeker bal yerine ikame olarak görülse de yemeklerde, içeceklerde, soslarda, kahvaltılarda, tatlılarda, soslarda kullanımı devam etmektedir (Şavkay, 2000, s. 22).

Bal, ilk çağlardan bugüne önemli bir besin kaynağı olmasının yanında, Türk mutfak kültüründe de yaygın bir şekilde kullanım alanına sahiptir. Bal ayrıca kozmetik, tarım, ticaret, hukuk ve sağlık alanlarında da kullanım alanına sahiptir. Bal, glikoz ve fruktoz gibi karbonhidratları içermesi sayesinde tatlı bir tada sahiptir. Bu özelliğinden dolayı bal, antik dönemden bugüne kadar mutfaklarda kullanılmıştır. Türk mutfak tarihi incelendiğinde tariflerin birçoğunda yer alan bal, bakterisidal ve bakteriyostatik özellikleri sayesinde kullanıldıkları taze meyve-sebze ve et vb. gıdaların bozulmadan muhafaza edilmesine katkıda bulunmaktadır. Bunun yanı sıra fermantasyon işlemine katkıda bulunması nedeniyle sirke ve alkollü içki yapımında da kullanılmıştır (Bakkaloğlu,2023).

Türkler, İslam dinin kabul etmeden önce “umlak” adı verilen bal şarabı, “suçık” adı verilen üzüm şarabı, , “ugut” denilen ve çeşitli bitki karışımlarının mayalanması sonucu elde edilen şarap ile hurma şarabını tüketmişlerdir (Karaman, 2023, s. 600). Türkler Orta Asya’dan günümüze, ayrı ayrı açılıp pişirilen yufkaların arasına farklı harçlarla katmerli hamur işleri ve iç harç olarak bal ve kaymak gibi tatlandırıcıları kullanıp çok katlı yufkadan, baklava olmak üzere farklı hamur tatlıları yapmışlardır (Cebeci, 2019, s. 144).

Anadolu Selçukluları zamanında ballı kadayıf, un helvası vb. tatlılar da sofralarda yer almıştır. Yemeğe yetişemeyen kişiler için ise bal, pide ve pide gibi alternatif ürünler ikram edilmiştir. Anadolu Selçuklu ve Beylikler zamanında farklı meyve çeşitlerinden, bal ya da şekerden elde edilen şerbetler en fazla tüketilen içeceklerdir (Karaman, 2023, s. 601-602).

Selçuklu mutfağında farklı meyvelerden, bal ya da pekmez kullanılarak yapılan şerbetler herkesin severek tükettiği içecekler içerisinde yer almıştır. Yiyecek içecekleri tatlandırmak amacıyla bal ve pekmez sıklıkla kullanılmıştır (Demirgöl, 2018, s. 112). Selçuklularda yemeklerin haricinde ikramlıklar mutfakta öne çıkan ürünler arasındadır. Kış mevsiminde sıcak bir şekilde tarçın şerbeti sunulurken, yaz mevsiminde bal ve koruk şerbeti ikram edilmiştir (Cebeci, 2019, s. 8).

On üçüncü yüzyılda Selçuklu mutfağında bal şerbeti önemli bir yer edinmiştir. Selçukname'de farklı biçimlerde aromalandırılmış şerbetlerden söz edilmektedir (Aydın, 2023, s. 71). Selçuklular zamanında pirinç, bal ve safranla zerde hazırlandığı kaynaklarda geçmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2014, s. 71). Selçuklu ve Beylikler zamanında bal, Konya gibi bazı yerlerde üretimi fazla olduğu tahmin edilen, şekerin bulunduğu bu dönemde bile hediye amacıyla kullanılacak kadar toplumsal bir değere de sahip bir ürün olarak görülmüştür. Hastalık tedavisi, şerbet, tatlandırıcı, kendisinin yiyecek olarak tüketilmesi gibi farklı kullanım alanları olmuştur (Kara, 2019, s. 80).

Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminde farklı meyve, bal ya da şekerden elde edilen şerbetler yaygın bir şekilde tüketilmiş, bunun yanı sıra geçim kaynağı olmuştur. Bu dönemlerde yaygın olarak bal ile sirkenin karıştırılmasıyla yapılan, Mevlânâ'nın en beğendiği karışım olarak bilinen "sirkencubin" ve buğday ya da arpadan üretilen boza başlıca içecekler içerisinde yer almıştır (Serçeoğlu, 2014, s. 38).

Bal, asırlardır besin maddesi şeklinde mutfaklarda yer almış, Osmanlı mutfak kültürünün de temel besin maddesi olmuştur. Osmanlı mutfağının yanı sıra bal, Osmanlı tıbbında ve alternatif tıbbında sıklıkla kullanılan bir ürün olmuştur. Bal, sarayda yaşayanların beğenerek tükettiği tatlılar içerisinde yer almıştır. Osmanlılar, şerbet ve tatlı yapımında, aynı zamanda bazı bitkisel ilaçların karışımında sıkça kullandıkları balı büyük bir keyifle tüketmişlerdir (Acar ve Güneş, 2023, s. 26; Karaman, 2023, s. 605). Osmanlı'da şeker kamışı az olduğundan yiyeceklerin ve içeceklerin tatlandırılması amacıyla bal, pekmez veya kuru üzümünden yararlanılmıştır (Demirgöl, 2018, s.116). Bal, Osmanlı mutfağında dönemin önemli tatlılardan biri olan palûdenin ana tatlandırıcısı olarak kullanılmıştır. Osmanlı devletinde yeniçeri askerlerine yapılan baklavaların şerbetinde de bal kullanılmıştır (Bakkaloğlu, 2023, s. 592).

Osmanlı mutfağında kış mevsiminde çoğunlukla tarçın, yaz mevsiminde ise bal ve koruk şerbeti tüketilmiştir. Osmanlı mutfağında kavruşana bal, pekmez, üzüm suyu ve şeker eklenerek farklı malzemelerle çeşitli helvalar yapılmıştır. Osmanlı devletinde yoksul halka en çok ikram edilen yiyecekler; ekmek, bal, helva ve zerde olmuştur. Osmanlı Saray mutfağının klasik döneminde pek çok yemek, çok çeşitli lezzetleri bir arada bulundurmıştır. Bu dönemde, içeriğinde hem bal hem de sirke olan fakat her birinin tadının ağızda ardı ardına hissedildiği, birbirine karışmadığı yemekler



yapılmıştır (Demirgöl, 2018, s. 118; Cebeci, 2019, s. 29-30; Hatipoğlu ve Batman, 2014, s. 67).

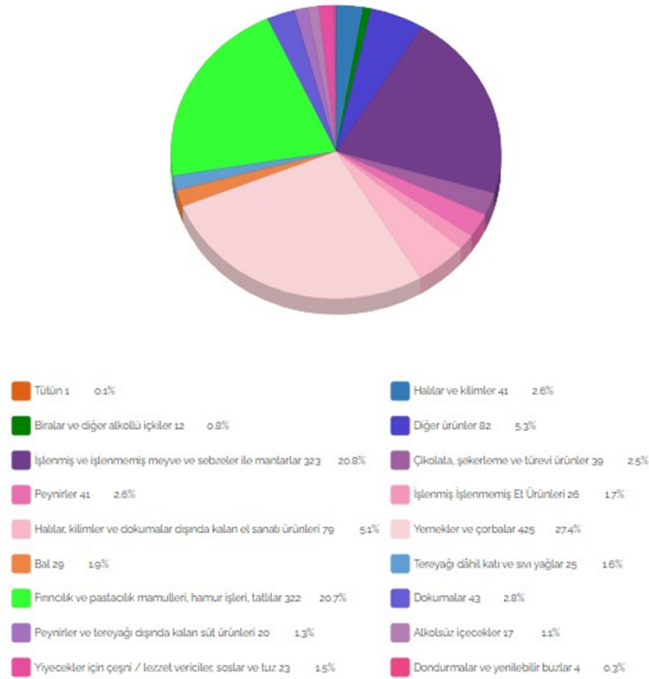
Bal tarih boyunca farklı kültürler tarafından sevilmiş ve birçok hastalığın tedavisinde tedavi edici olarak kullanılmıştır. Osmanlı Devleti'nde de bal sadece bir tatlandırıcı olarak değil, bunun yanında sağlık açısından önemli bir kaynak olarak görülmüştür. Besin değeri açısından yüksek olan bal, içerdiği yüksek şeker oranı sebebiyle tüketenlere enerji sağlamanın ötesinde yaraların iyileşmesine ve veba gibi ciddi rahatsızlıkların tedavi edilmesinde kullanılmıştır. Bal, doğal antibakteriyel özellikleri sayesinde yaraların enfeksiyon riskini azaltmada etkili olarak görülmüştür. Enerji vermesi sebebiyle insanların günlük enerji ihtiyaçlarını karşılamada rol oynamıştır. Osmanlı halkı balı, lezzetli bir gıda olarak günlük hayatın bir parçası olarak tüketmelerinin yanı sıra tıbbi amaçlarla kullanmışlardır. Bu sebeple Osmanlı devleti döneminde bal, sadece mutfakta değil, aynı zamanda sağlık ve tedavi konularında da değerli olarak görülmüştür (Demirgöl, 2018, s. 118; Karaman, 2023, s. 605; Cebeci, 2019, s. 29-30).

Türk mutfağında yapılan tatlılarda şeker tüketiminin yanı sıra bal ve pekmez tercih edilmektedir (Özçelik Heper, 2017, s. 61). Geçmişten günümüze İstanbul yemeklerinde sıklıkla üzüm, badem, nar, bürülce, incir ve bal ile zeytinyağı en çok tüketilen ürünler içerisinde yer almıştır (Cebeci, 2019, s. 117).

### Coğrafi İşaretli Ballar

Ülkemizde coğrafi koşullara göre çok çeşitli bal türleri bulunmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumunda kayıtlı ürün grupları içerisinde ürün grupları içerisinde 29 adet coğrafi işaretli bal olduğu tespit edilmiştir. Şekil 1'de coğrafi işaretli balların coğrafi işaretli ürünlerin tamamının %1,9'unu oluşturduğu görülmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

Şekil 1. Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Grubuna Göre Dağılımı



Tablo 1'de Türkiye'nin çeşitli illerinde tescillenmiş ballara ait bilgiler yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Tablo 1.** Coğrafi İşaretli Ballar (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024)

Coğrafi İşaret Adı	Tescil Tarihi	Coğrafi İşaret Türü	Başvuru Sahibi	İl
Antep Zahter Balı / Gaziantep Zahter Balı	24.03.2022	Menşe adı	Gaziantep Ticaret Borsası	Gaziantep
Anzer Balı	16.02.2021	Menşe adı	Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü	Rize
Ardahan Çiçek Balı	1.06.2017	Menşe adı	Ardahan İli Arı Yetiştiricileri Birliği	Ardahan
Arhavi Kestane Balı	10.11.2022	Menşe adı	Arhavi Ziraat Odası	Artvin
Ayder Balı	15.04.2022	Menşe adı	Sınırlı Sorumlu Ayder Kaplıca ve Aşağı Şimşirli Tarımsal Kalkınma Kooperatifi	Rize
Ağrı Geven Balı	17.03.2022	Menşe adı	Ağrı İli Arı Yetiştiricileri Birliği	Ağrı
Babadağ Kekik Balı	23.12.2020	Menşe adı	Denizli İli Arı Yetiştiricileri Birliği	Denizli
Bayburt Balı	20.07.2020	Mahreç işareti	Bayburt Üniversitesi	Bayburt
Bingöl Balı	7.10.2022	Menşe adı	Bingöl Üniversitesi	Bingöl
Dikmen Çiçek Balı / Dikmen Kekik Balı	21.12.2020	Menşe adı	S. S. Yeniköy-Dikmen Tarımsal Kalkınma Kooperatifi	Aydın
Düzce Kestane Balı	6.09.2021	Menşe adı	Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü	Düzce
Elazığ Geven Balı	21.09.2022	Menşe adı	Elazığ İli Arı Yetiştiricileri Birliği	Elazığ
Hatila Balı	17.09.2021	Menşe adı	Sınırlı Sorumlu Taşlıca Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi	Artvin
Kars Balı	10.08.2018	Menşe adı	Kars İli Arı Yetiştiricileri Birliği	Kars
Kastamonu Kestane Balı	12.08.2022	Menşe adı	Kastamonu Arı Yetiştiricileri Birliği	Kastamonu
Kocaali Çam Dağı Kestane Balı	12.09.2022	Menşe adı	Kocaali Belediyesi	Sakarya
Kırklareli Meşe Balı	12.02.2021	Menşe adı	Kırklareli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü	Kırklareli
Marmaris Çam Balı	6.11.2019	Menşe adı	Marmaris Ticaret Odası	Muğla
Munzur Balı	19.02.2024	Menşe adı	Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü	Tunceli
Muğla Çam Balı	15.08.2018	Menşe adı	Muğla İli Arı Yetiştiricileri Birliği	Muğla
Pervari Balı	19.08.2004	Menşe adı	Pervari Bal Üreticileri Birliği	Siirt
Refahiye Balı	18.09.2019	Menşe adı	Refahiye Ziraat Odası Başkanlığı	Erzincan
Salıpazarı Kestane Balı	11.10.2023	Menşe Adı	Samsun Büyükşehir Belediyesi	Samsun
Sinop Kestane Balı	13.01.2021	Menşe Adı	Sinop Üniversitesi	Sinop
Yalova Kestane Balı	23.01.2024	Mahreç İşareti	Yalova İli Arı Yetiştiricileri Birliği	Yalova
Yenice Ihlamur Balı	22.08.2023	Menşe Adı	Yenice Kaymakamlığı	Karabük
Zara Balı	26.04.2022	Mahreç İşareti	Zara Ziraat Odası	Sivas
Özvatan Çiçek Balı	16.11.2020	Menşe Adı	Özvatan Kaymakamlığı	Kayseri
Şile Kestane Balı	3.09.2021	Menşe Adı	Şile Belediyesi, Sınırlı Sorumlu Şile Arıcılık ve Arı Ürünleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi	İstanbul

Tablo 1 incelendiğinde 26'sı menşe adlı, 3'ü mahreç işaretli olmak üzere toplam 29 adet coğrafi işaretli bal olduğu gözlemlenmektedir. İlk tescil edilen balın Pervari Balı olduğu görülmektedir. Pervari balı Pervari Bal Üreticileri Birliği tarafından 19.08.2004 tarihinde tescillenmiş, Siirt iline ait menşe işareti almış tescilli bir üründür.

Tablo 1 incelendiğinde en fazla coğrafi işaretli bal sal sayısına sahip illerin Rize, Artvin ve Muğla olduğu görülmektedir. Anzer Balı ve Ayder Balı Rize ilinde tescillenmiş bal çeşitleri iken, Arhavi Kestane Balı ve Hatila Balı Artvin'de tescillenmiş bal çeşitleridir. Marmaris Çam Balı ve Muğla Çam balı ise Muğla iline ait tescillenmiş bal çeşitleridir.

Coğrafi işaret tesciline sahip ballara bakıldığında Karadeniz Bölgesi ve Doğu Anadolu bölgelerinin ön plana çıktığı görülmektedir. Karadeniz Bölgesi 10 adet coğrafi işaretli bal çeşidi ile ilk sırada yer alırken, Doğu Anadolu Bölgesi 7 adet coğrafi işaretli bal çeşidi ile ikinci sırada yer almaktadır. İç Anadolu Bölgesi ise 2 adet coğrafi işaretli bal sayısı ile en az coğrafi işaretli bala sahip olan bölgedir.

**Antep Zahter Balı / Gaziantep Zahter Balı:** Gaziantep'in dağlık alanlarındaki zahter (*Thymbra spicata* L.) bitkisinin çok olduğu yörelerden elde edilen bir bal çeşididir. Zahter rahiyasının yoğun olduğu monofloral bir bal çeşididir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Anzer Balı:** Dünyanın en ünlü balı olarak bilinmektedir. İkizdere ilçesinin Anzer yaylasında üretilmektedir. Anzer Yaylası'nda bulunan endemik çiçeklere bağlı olarak üretimi yapılan bal, kendine özgü aroma ve tada sahiptir. Tüketicilere süzme bal olarak sunulur. Anzer balı özellikle tedavi edici özelliğiyle tanınmaktadır. Yörede yaşayan halk, Anzer balının bademcik iltihabı, farenjit, ülser, yara, sıyrıkların tedavisi gibi birçok hastalık alanında kullanılabileceğini söylemektedir. Hastalıklara karşı kuvvetli olması ve direnç göstermesi, sisli ve soğuk hava koşullarında dahi uçuş yeteneklerinin olması ve farklı arı çeşitlerine göre daha uzun bir dile sahip olması sebebiyle Anzer Balı yapımında Kafkas ve Kafkas melezi ırkı arılar kullanılmaktadır. Dünyanın en pahalı ve en ünlü balı olarak bilinmektedir (Saklı ve Eroğlu, 2016, s. 94; Malkoç vd., 2019, s. 145; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Rize ilinde İkizdere Anzer Balı ve Yayla Şenlikleri düzenlenmektedir (Cömert ve Çetin, 2017, s. 1097)

**Ardahan Çiçek Balı:** Bölgede yetişen ballı bitkilerin aromasından kaynaklanan hoş bir tada sahip olup, boğazda hafif yanma hissi bırakmaktadır. Bölgede yetişen ballı bitkilerin aromasından kaynaklanan bal özü kokusuna sahiptir. Akışkan kıvamlıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Arhavi Kestane Balı:** Bulunduğu coğrafi sınıra has bitki örtüsündeki ilk olarak kestane ve farklı çiçekli bitkiler tarafından salgılanan nektarları arıların toplamaları sonucunda üretilmektedir. Çiçek balı sınıfında yer almaktadır. Petekli ve süzme olarak tüketime sunulmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Ayder Balı:** Coğrafi sınırdaki çiçeklenme dönemine göre multifloral çiçek balı ve kestane balı olarak iki çeşitte olmaktadır. Çiçek balı, yoğunlukla Kaçkar Dağlarına kadar olan bölgelerden üretilen açık renge sahip bir baldır. Coğrafi sınıra has olarak kestane polenleri içerebilmektedir. Kestane balı ise yoğun olarak Hala Deresi çevresinden elde edilen bir baldır. Çiçek balına nazaran rengi daha koyudur. Coğrafi sınıra has

çiçeklerden bir miktar polen içerebilen bir baldır (Tan ve Bakır, 2023, s. 8; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Ağrı Geven Balı:** Kokusu, damakta bıraktığı tat sebebiyle diğer bal çeşitlerinden farklılaşmaktadır. Bu sebeple de arıcuların tercih ettiği bal kaynağı olarak görülmektedir. Coğrafi sınır içerisinde gelişim gösteren geven bitkileri ile elde edilen monofloral süzme baldır. Koyu kıvamlıdır. Balın rengi açık sarıdan turuncuya doğru değişmektedir. Hafif rahiyalı olan balın, tüketiminde boğazda yanma hissi oluşturan tadı bulunmaktadır. (Kadıoğlu vd., 2008; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Babadağ Kekik Balı:** Tüketiciye süzme bal şeklinde sunulmaktadır. Babadağ Kekik Balına tat, koku, renk gibi karakteristik niteliklerini ve botanik kaynağı olarak adını yörede yetişen kekik bitkisi vermektedir. Yörede yetişen kekiğin aromasından kaynaklanan kekiğe has tat içermektedir. Tüketildiği takdirde boğazda hafif bir yanma hissi meydana getirmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Bayburt Balı:** Bayburt ili çeşitli sayıda endemik bitki içermesi bakımından ülkemizde ilk sıralardadır. Rakımın yüksek olması ve bitki çeşitliliğinin çok fazla olması sayesinde bal kalitesi en iyi olan iller içerisinde ilklerde yer almaktadır (Kalekahyası ve Göktaş, 2022, s. 678). Parlak ve şeffaf bir görünüme sahiptir. Bayburt Balı, rengi mevsimsel koşullara ve arıların yararlandığı bitkilerin çiçeklerinin renginden ötürü çoğunlukla sarımtırak bazen de hâkî renkte olabilen bir çiçek balıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Bingöl Balı:** Polifloral bir çiçek balıdır. Bingöl ilinde üretilmektedir. Açık amberden koyu ambere kadar değişim gösterebilen bir renge sahiptir. Karakovan, süzme ve petekli bal şeklinde üretimi gerçekleştirilir. Yörede uzun süredir uygulanan arıcılık faaliyetleri, bölge açısından önemli bir geçim kaynağıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Dikmen Çiçek Balı / Dikmen Kekik Balı:** Çiçek bal sınıfında yer almaktadır. Süzme bal şeklinde tüketime sunulmaktadır. Bala en karakteristik niteliğini veren kekik poleni oranı, kekik aroması ve kokusu; yıllara, arının konakladığı yere, bal ve kekik hasat zamanlarına göre farklılıklar göstermektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Düzce Kestane Balı:** Düzce ili sınırları içerisinde yetişen kestane ağaçlarında filizlenen kestane çiçeklerinden elde edilen monofloral bir baldır. Ağızda ve genizde acımsı buruk bir kestane tadı bırakmaktadır. Kestaneye has kokusu ve tadı bulunmaktadır. Koyu kahverengi renge sahiptir. Düzce'de sekonder polen kaynağı olan doğal olarak yayılan ve doğal bir şekilde yayılım gösteren bitkiler bala has aroma oluşturmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Elazığ Geven Balı:** Geven balı damak tadı ve kokusu ile diğer bal çeşitlerinden farklılaşmaktadır (Kadıoğlu vd., 2008, s. 23). Coğrafi sınıra has bitki örtüsündeki çok yıllık bir bitki olan geven ve farklı çiçekli bitkiler tarafından salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla üretilmektedir. Çiçek balı sınıfındadır. Süzme bal veya petekli bal olarak tüketime sunulabilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Hatila Balı:** Hatila Balı endemik bitkilerden elde edilmesi sebebiyle değerli bir bal çeşidi olarak görülmektedir (Keskin, 2023, s. 38). Rengi içerisindeki polen türlerinin yoğunluğuna bağlı olarak sarı ve amber tonlarındadır. Görünümü berraktır. Yutma

esnasında boğazda hafif yanma hissi uyandırmaktadır. Akışkan yapıdadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Kars Balı:** Kendine has koku ve tada sahip olan Kars Balı asırlar öncesinde Osmanlı saray mutfağında ve yazılı kaynaklarda Kars Balı'nın Osmanlı'da ilden dışarıya satılan ürünler içerisinde yer aldığıyla ilgili bilgiler yer almaktadır. Bugün ise Kars Balı ülkemizin çok sayıdaki bölgesinde bilinçli tüketiciler tarafından tüketilmektedir. Keskin olmayan, hafif bir aromaya sahiptir. Ağızda hızlı bir şekilde eriyen, genizde çok az yanma hissi oluşturan, aroması ve tadı ve aroması ağızda uzun müddet kalmayan hafif aromalı bir bal çeşididir. Kars Balı, keskin aromalı değildir (Çerkes vd., 2021, s. 54; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Kastamonu Kestane Balı:** Ağırlıklı olarak kestane ağaçlarının çiçeklerinden elde edilmektedir. Bu nedenle yüksek oranda kestane poleni içermektedir. Kestane polenini %70 üzerinde içermesi sebebiyle hafif buruk tat, kendine has karakteristik koyu kahverengi renk ve kestane kokusu balın tadını oluşturmaktadır. Süzme ve petek bal şeklinde tüketilebilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Dünya'da ve Türkiye'de bilinen en kaliteli ballardandır. Hem besleyici hem de apiterapik nitelikleri ile öne çıkmaktadır (Ertop, 2020).

**Kocaali Çam Dağı Kestane Balı:** Kaynağı açısından çiçek balı sınıfında yer almaktadır. Süzme bal formunda tüketilmektedir. Rengi, kahverengi renk ve tonları olarak farklılaşmaktadır. Elde edildiği bitki örtüsüne has kokuya ve buruk ve biraz acı ve buruk tadı bulunmaktadır. Akışkan ve kıvamlı yapıdadır. Boğazda hafif yanma duygusu oluşturmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Kırklareli Meşe Balı:** Kolay bir şekilde kristalize olmayan, koyu renkli, akışkan, viskoz bir bal çeşididir. Nem içeriği çiçek ballarına nispeten daha düşüktür. Antioksidan içeriği yüksek, boğazı yakmayan bir salgı balıdır. Kırklareli Meşe Balı daha koyu ve kırmızılığa doğru kayan rengi sayesinde kolay bir şekilde ayırt edilebilmektedir. Tadı pekmeze benzemektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Meşe ağacı (Quercus) salgısından elde edilmektedir. Bir salgı balıdır. Rengi, siyaha yakın koyu kahverengidir. Açık renge sahip ballara nazaran daha fazla antioksidan ve mineral madde içermektedir (Apaydın, 2022, s. 805).

**Marmaris Çam Balı:** Bal, koyu renktedir. Mevsimin yağışlı ya da kurak olmasının doğal bitki örtüsü üzerindeki etkisine göre kızılımsı veya koyu kahverengi tonuna kadar renk alabilmektedir. Yöredeki sarçam ve kızılçam ağaçlarının kokusunu içermektedir. Yoğun kıvamlıdır, akışkanlığı azdır. Fruktöz ve glikoz içeriği çiçek ballarına nispeten daha azdır. Bu sebeple de tatlılık oranı azdır. Boğazda yakıcı his oluşturmamaktadır. Marmaris Çam Balı süzme çam balı, petekli çam balı, karakovan petek balı (dalak) olmak üzere üç şekilde tüketime sunulabilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Munzur Balı:** Tunceli ili Munzur Vadisinde bulunan Anadolu arısı (Apis mellifera anatoliaca) kolonileri tarafından üretilen bir bal çeşididir. Rengi sarımtırak ve hâkî olan çiçek balıdır. Süzme bal ve petekli bal şeklinde tüketilebilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).



**Muğla Çam Balı:** Muğla ili ülkemizde çam balı üretiminde en ön sırada yer almaktadır. Dünyadaki en fazla çam balı üretilen ve bunun yanında toplam çam balı üretiminin %92'sinin yapıldığı Türkiye'de çam balı üretiminin %75-80 oranları Muğla ilindeki kızılçam ormanlarından elde edilmektedir (Kormaz vd., 2018, s. 324). Diğer ballardan ayırt edici niteliklerinin tespit edildiği bilimsel çalışmalar sonucunda Muğla Çam Balı'nın tescil altına alınması gerekliliği meydana gelmiştir. Çam Balı ismi Muğla ile özdeşleşmiştir (Şahin ve Aydın, 2021, s. 467). Gerek yurt içinde gerekse yurt dışında oldukça talep edilen bir bal çeşididir (Ferek, 2016, s. 8).

**Pervari Balı:** Pervari ilçesinin dağlık bölgelerinde üretimi yapılmaktadır. Pervari balı, aroması tadı ve bileşimi sebebiyle Türkiye genelinde Pazar payı olan ve yaygın tüketime sahip bir bal çeşididir. Şifa vermesi, kalitesi ve lezzeti sebebiyle ilgi gören Pervari balının Osmanlı Sarayında da tüketildiği bildirilmiştir Türkiye'nin en değerli kara kovan balları içerisinde yer almaktadır. Geleneksel metotlara uygun bir şekilde kara kovan ve örme sepetlerde üretilmesi Pervari balını diğer ballardan ayıran en önemli özelliği olarak belirtilmektedir. Bunun yanında diğer yörelerde üretilen sarı renkli ballara nispeten daha beyazımsı renktedir (Kutlu ve Gül, 2021, s. 14; Örük vd., 2022, s. 137).

**Refahiye Balı:** Refahiye balı, yöredeki ballı bitkiler sebebiyle aromatik bir tat ve bal özü kokusu içermektedir. Parlak ve şeffaf görünümüne sahiptir. Mevsimsel koşullara göre rengi su beyazı ve açık amber tonundan koyu amber tonuna kadar değişim göstermektedir. Akışkan kıvamlıdır. Süzme ve süzme bal şeklinde tüketime sunulmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Salıpazarı Kestane Balı:** Samsun Büyükşehir Belediyesi tarafından 11.10.2023 tarihinde menşe adı ile tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Sinop Kestane Balı:** Sinop Kestane balı, balın aşılınmamış ve doğal ağaçlardan meydana gelen saf kestane ormanlarının yanı sıra kestane asli karışım, kestane karışım ve çeşitli yapılarda bozuk kestane ormanlarına sahip coğrafi sınırdan elde edilmektedir. Yoğunluğu kremi yumuşaklıktadır. Akışkanlığı ağırdır. Ağza alındığında çabucak eriyen, genizde yanma duygusu oluşturmamaktadır. Acı, keskin, kalıcı aromaya sahiptir. Bitkisel, odunsu, bitkisel kokuya sahiptir (Okan ve Köse, 2021, s. 289; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Yalova Kestane Balı:** Yalova Kestane Balı, coğrafi sınırlar içerisinde köklü bir geçmişe sahiptir. Yalova'nın tarım ekonomisinde oldukça önemlidir. Eser miktarda ıhlamur poleni içermesi sebebiyle kahvaltılık şeklinde tüketilmektedir. Bu nedenlere bağlı olarak Yalova Kestane Balının, coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Yenice Ihlamur Balı:** Coğrafi sınır içerisindeki bölgelere has bitki örtüsünde, ilk önce ismini aldığı ıhlamurdan ve farklı çiçekli bitkilerden salgılanan nektarların, arılar tarafından toplanmasıyla elde edilen bir çiçek balıdır. Çiçek balı sınıfında yer almaktadır. Petekli ve süzme şeklinde tüketime sunulmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Zara Balı:** Zara Balı yoğun olarak geven (keven) polenlerini içeriyorsa rengi açık sarı, yoğun olarak kekik polenlerini içeriyorsa koyu kırmızı renklidir. Hafif keskin, buruk bir

ada sahiptir. Kıvam olarak, koyu kıvama sahiptir. Çiçek balıdır. Süzme ve petek bal şeklinde üretilmektedir. Her sene Zara Balının tanıtımının artırılması amacı ile Zara Bal ve Kültür Festivali gerçekleştirilmektedir. Festivale gelen misafirlere hediye ve ikram edilmekle birlikte Zara Bal Üreticileri Birliği'nin standında ve marketlerde satışa sunulmaktadır (Yüzbaşıoğlu, 2022, s. 18; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Özvatan Çiçek Balı:** Özvatan Çiçek balını diğer bölgelerin ballarından farkı, yem bitkileri dışında endemik türler olan çok çeşitli bitki polenlerinin bal yapısında yoğun olmasıdır (Yüzer, 2022, s. 40). Özvatan Kayseri'nin bir ilçesidir. Bu bölgede arıcılık faaliyetlerinin tarihi eskiye dayanmaktadır. Bölgedeki halkın geçim kaynaklarından biridir (Türk, 2023, s. 29).

**Şile Kestane Balı:** Şile kestane balı karakteristik bir yumuşak tat profiline ve siyaha yakın koyu kahverengi renge sahiptir. Şile Kestane Balı 2014 yılında İtalya'nın Toronto şehrinde düzenlenen Slow Food (Uluslararası Yavaş Yiyecek) organizasyonunda sunulmuş ve "Ark of aste" (Nuh Ambarı) isimindeki dünya genelinde kaybolmaya yüz tutmuş gıdalar listesine eklenmiştir (Tokatlı vd., 2024, s. 425-426)

### Sonuç ve Öneri

Coğrafi işaretle tescil edilen ürünler, kültürel mirası koruduğu için destinasyonun ekonomik performansı üzerinde de etki yaratmaktadır. Çünkü coğrafi işaretle tescil edilen ürünler iki katı fiyata satılabilmektedir. Öte yandan coğrafi işaret hem ürün hem de destinasyon pazarlamasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle coğrafi işaretle tescillenen ürünlerin gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağladığının belirlenmesi, uygulamalı alanda destinasyon pazarlamacıları, planlamacılar ve stratejistler tarafından kullanılacak bilgiler sağlamaktadır. Ayrıca gastronomi turizmi ile coğrafi tescille işaretlenen ürünlerin sürdürülebilirliği sağlanmaktadır (Pamukçu vd., 2021, s. 10).

Türkiye'nin zengin bir kültürel mirasa sahip olması, coğrafi konumunun uygunluğu ve elverişli iklim kuşağında bulunması sayesinde ülkemizde çok sayıda bal çeşidi bulunmaktadır. Türkiye, Dünyadaki bal üretimi sıralamasında Çin'den sonra gelen ikinci önemli ülke olarak yer almaktadır. Eşsiz coğrafi özellikleri, endemik bitki türlerini içeren zengin florası ve bal arısı türlerinin çok çeşitli olması sayesinde Türkiye gerek arıcılık faaliyetleri gerekse kaliteli bal üretimi bakımından oldukça yüksek potansiyele sahiptir.

Bal, ilk çağlardan günümüze kadar insanlık tarihinde en önemli beslenme kaynaklarından biri olmuş, tarihsel süreç içerisinde de Türk mutfak kültüründe yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Türkler İslamiyet'i kabul etmeden önce, Orta Asya'dan günümüze kadar her dönemde balı beslenme ve tedavi amaçlı kullanmışlardır. Bu dönemler içerisinde özellikle Osmanlı döneminde en yaygın kullanıma sahiptir.

Türkiye'de günümüz itibari ile 29 adet coğrafi işaretli bal çeşidi bulunduğu tespit edilmiştir. Bu balların 26'sı menşe adı ile 3'ü mahreç işareti ile tescil edilmiştir. En fazla sayıda coğrafi işaretli bala sahip illerin Rize, Artvin ve Muğla olduğu belirlenmiştir. En fazla coğrafi işaretli bala sahip bölgenin ise Karadeniz Bölgesi olduğu tespit edilmiştir.

Türkiye, coğrafi koşulları ve zengin florası sayesinde arıcılık faaliyetleri oldukça yaygındır. Ülke çapında farklı bölgelerde çok sayıda bal çeşidi bulunurken bu balların çoğunluğu coğrafi işaret tescili altında değildir. Bu balların coğrafi işaret ile koruma altına alınması ve gizli kalmış lezzetlerin gün yüzüne çıkması için arıcılık faaliyeti yapan kişilere devlet tarafından teşvik ve destek sağlanması oldukça önemlidir.

Farklı aroma ve lezzetlerdeki ballarımızın kırsal kesimlerden çıkarılıp, coğrafi işaret tescili altına alınması ile marka haline gelmesi sağlanmalıdır. Geleneksel lezzetlerimizin korunması ve sonraki nesillere aktarılması önem arz etmektedir. Bu sebeple arıcılık faaliyeti yapan kişiler ve arı yetiştiricileri birlikleri, coğrafi işaretleme konusunda bilinçlendirilmelidir. Balların tanıtımının sağlanması adına üniversite, yerel yönetim ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne çalıştay, kongre, fuar, festival düzenlenmelidir. Yine üniversite, yerel yönetim ve İl Tarım ve Orman Müdürlüğüne kırsalda yaşayan çiftçilerimize yönelik arı yetiştiriciliği eğitimleri düzenlenerek eğitimlerin yaygınlaştırılması sağlanmalıdır.

### Kaynakça

- Acar, G., Güneş, M. (2023). Klasik Türk Şiirinde Bal. *Anasay*(26), 26-38.
- Apaydın, D. (2022). Trakya Yöresi Ballarının Mineral İçeriği ve Bazı Tipik Kalite Parametreleri Açısından Değerlendirilmesi. *Gıda*, 47(5), 804-819.
- Atabey, S. (2023). Antik Dönemde Bal: Antik Miras Olarak Günümüze Taşınmış Yöresel Tarif "Çitirmek". *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*(11), 83-96.
- Aydın, F. (2023). Şairin Mutfağından Şerbet Çeşitleri. *Hafıza*, 5(1), 69-91.
- Bakkaloğlu, Z. (2023). Arı Ürünlerinin Türk Mutfağında Kullanımı, içinde *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Alanında Uluslararası Araştırmalar*, (Editör: Dursun Köse) Platanus Publishing, 587-606.
- Balcı, A. (2016). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntem, teknik ve ilkeler*. Pegem Akademi.
- Bayissa, M., Lauwers, L., Mitiku, F., de Graaf, D. C., Verbeke, W. (2024). System Mapping of the Production and Value Chain to Explore Beekeeping Potential in Southwest Ethiopia. *Insects*, 15(2), 106.
- Becerril-Sanchez, A.L., Quintero-Salazar, B., Dublan-García, O., Escalona-Buendía, H.B., 2021. Phenolic compounds in honey and their relationship with antioxidant activity, botanical origin, and color. *Antioxidants* 10 (11), 1700.
- Besah-Adanu, C., Bosselmann, A. S., Hansted, L., Kwapong, P. K. (2019). Food origin labels in Ghana: Finding inspiration in the European geographical indications system on honey. *The Journal of World Intellectual Property*, 22(5-6), 349-363.
- Besah-Adanu, C. K. (2018). *An Evaluation of Honey Produced in the Volta Region of Ghana Towards Certification as a Geographical Indications (GI) Product*, (Doctoral dissertation, University of Cape Coast).

Cassago, A. L. L., Artêncio, M. M., de Moura Engracia Giraldo, J., Da Costa, F. B. (2021). Metabolomics as a marketing tool for geographical indication products: a literature review. *European Food Research and Technology*, 247(9), 2143-2159.

Cebeci, T. (2019). *Türk Mutfağına Ait Tatlıların Bölge Temelinde Analizi*, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.

Coşkun, A. S. (2023). *Piyasadaki Bazı Bal, Reçel ve Pekmezlerin Hmf Miktarının Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi (Hplc) ile Belirlenmesi*, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Beslenme Ve Diyetetik Anabilim Dalı Beslenme Ve Diyetetik Bilim Dalı, İstanbul.

Cömert, M., Çetin, K. (2017). Gastronomi temalı yerel festivaller üzerine bir değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (54), 1092-1101.

Çakmakçı, S., Salık, M. A. (2021). Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirleri. *Akademik Gıda*, 19(3), 325-342.

Çerkez, M. (2021). Tarihi Ve Kültürel Özellikleri İle Kars'taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik Unsurların Önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(50), 43-63.

Datta, S., Manchikanti, P., & Bhattacharya, N. S. (2024). Comparative Perspectives on the Protection of Food Geographical Indications in Asian Countries. *Asian Journal of Comparative Law*, 1-18.

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

Doğan, N., & Adanacioğlu, H. (2023, June). Coğrafi İşaret Tescilli Kelkit Kuru Fasulyesi Üretimi Yapan ve Yapmayan Çiftçilerin Pazarlama Kanalları. (p. 30). *ICAFVP 2ND International Conference On Agriculture, Food, Veterinary And Pharmacy Sciences* May 19 - 21, 2023 – Belgrade.

dos Santos Scholz, M.B.; Júnior, A.Q.; Delamuta, B.H.; Nakamura, J.M.; Baudraz, M.C.; Reis, M.O.; Kato, T.; Pedrão, M.R.; Dias, L.F.; Dos Santos, D.T.R.; et al. (2020) Indication of the Geographical Origin of Honey Using Its Physicochemical Characteristics and Multivariate Analysis. *J. 57*, 1896–1903, *Journal of Food Science and Technology*, 1–8.

Ertop, U. (2020). Kastamonu İlinde Üretilen Kestane Ballarının Bazı Ağır Metal İçerikleri ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi, Kastamonu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu.

Fenerci, B.Ş. (2021) Eskiçağ'da Bal, *MASROP E-Dergi* 15(1), 62-74.

Ferek, Ö. (2016). *Muğla İli Çam Ballarının Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi*, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ.

Hatipoğlu, A., Batman, O. (2014) Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2), 62-74.

Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.

Hepsağ F., 2019. Determination of total phenolic compounds and antioxidant capacity of Anzer honey produced in Rize, Turkey. *Gıda The Journal of Food*, 44(4): 641-653. doi: 10.15237/gida.GD19046E-ISSN 1309-6273, ISSN 1300-3070.

Kadioğlu, B., Kadioğlu, S., & Turan, Y. (2012). Gevenlerin (*Astragalus* sp.) Farklı Kullanım Alanları ve Önemi. *Alinteri Journal of Agriculture Science*, 14(1), 17-26.

Kalekahyası, S., Göktaş, B. (2022). Coğrafi İşaret Almış Yöresel Ürünlerin Bilinirlik Düzeyi ve Tüketici Tutumlarına Etkisi: Bayburt İli Örneği. *Stratejik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(3), 673-702.

Kara, Ç. Pekmez, Bal ve Şeker: Helvaya Statü Veren Tatlandırıcılar. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(47), 74-88.

Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49-1), 595-610.

Keskin, M. A. (2023). Bir Turizm ve Kültürel Miras Alanı Olarak Hatıla Vadisi. *Hars Akademi Uluslararası Hakemli Kültür Sanat Mimarlık Dergisi*, 6(1), 33-44.

Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.

Korkmaz M, Avcı M, Özçelik R, 2018: Kızılçam ormanlarında çam balı üretimi kapsamında göçer arıcılığın sorunları. *ISNOS-MED*, 22-24 October, Isparta.

Köşker, H., Özbey, Z. (2021). Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(3), 471-489.

Kutlu, M. A., Gül, A. (2021). Siirt İli Pervari İlçesi Arıcılığı, Hastalıklarının Tanınırlıkları ve Koloni Kayıpları Üzerine Bir Çalışma. *Adyutayam Dergisi*, 9(1), 13-21.

Malkoç, M., Çakır, H., Kara, Y., Can, Z., Kolaylı, S. (2019). Phenolic composition and antioxidant properties of Anzer honey from black sea region of Turkey. *Uludağ Arıcılık Dergisi*, 19(2), 143-151.

Markos, M. U., Tola, Y., Kebede, B. T., & Ogah, O. (2023). Metabolomics: A suitable foodomics approach to the geographical origin traceability of Ethiopian Arabica specialty coffees. *Food Science & Nutrition*, 11(8), 4419-4431.

Mwakaje, A. E. G., Bosselmann, A. S., Hansted, L., Nyunza, G., & Maganga, F. (2018). Using geographical indications for signalling quality and reducing transaction costs of marketing Uyui honey from Tanzania. *Forests, trees and livelihoods*, 27(2), 118-138.

Okan, T., Köse, C. (2021). Orman Ürünleri Açısından Fikri Mülkiyet Haklarından Faydalanma Olanakları. Ekoloji ve Ekonomi Ekseninde Türkiye'de Ormanlar ve Ormancılık, *Sonçağ Akademi*, s.273-304.



Örük, G., Yılmaz, A., Kara, M. A., Mıkail, N., Erkan, C. (2022). Bal Üretiminin Brüt Kâr Analizi: Siirt İli Örneği. *Hayvansal Üretim*, 63(2), 136-142.

Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692.

Pehlivan T. 2023. Kestane balının gastronomideki önemi ve antioksidan potansiyeli. *Turkish J Agri Food Sci Tech*, 11(1): 88-96.

Saklı, A., Eroğlu, B. (2016). Rize'nin kruvaziyer turizm potansiyelinin incelenmesi, II. *Rize Sempozyumu: Turizm*, 04-06 Kasım 2016, Rize.

Sautier, D., Mengistie Alemu, G., & Tibebe Degefie, D. (2018). Honey and geographical indications: Why is honey a good pilot product for the implementation of Geographical Indications labeling in Ethiopia? *Ethiopian Apiculture Board*.

Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.

Şahin, Ö. ve Aydın, A. (2021). Kültürel, gastronomik ve turistik değer: Muğla'da arıcılık ve Özel Muğla Arıcılık Müzesi örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 459-473.

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank, 22- 241.

Tan, A.Bakır, M. (2023) Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ve Geliştirilmesi, *Kaçkar Sosyal Bilimler Dergisi*, , 1(1), 1-8.

Tokatlı, C., Aksoy, M. Altıntaş, V.(2024) Coğrafi İşaretli Yerel Gastronomi Ürünü: Şile Kestane Balı. Alptekin, S. ve Çağdaş, A. (Ed.) *Sofradaki Bilim ve Lezzetteki Sanat* (ss.420-435) içinde, Detay Yayıncılık, Ankara.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2024). *Coğrafi İşaretler Portalı*. ci.turkpatent.gov.tr/ (Erişim Tarihi: 5 Mart 2024).

Türk, Ö. (2023). *Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmine Katkısının Yerel İşletmeler Tarafından Değerlendirilmesi (Kayseri İli Örneği)*. Aksaray Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Yüksek Lisans Tezi, Aksaray.

Yin, X., Li, J., Wu, J., Cao, R., Xin, S., & Liu, J. (2024). Impacts of Geographical Indications on Agricultural Growth and Farmers' Income in Rural China. *Agriculture*, 14(1), 113.

Yüzbaşıoğlu, R. (2022). Bireylerin bal tüketimi ve yöresel ürün olan zara balı tercih nedenleri (Sivas İli Merkez İlçe Örneği). *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 19(1), 16-27.

Yüzer, S. (2022). *Kayseri İlinin UNESCO Gastronomi Yaratıcı Şehirler Ağına Katılmasına İlişkin Yerel Yönetim ve Sivil Toplum Kuruluşlarının Bakış Açısı Üzerine Bir Araştırma*, Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir.