

# YÜCiDER Gi



YÜCiTA-YÖRESEL ÜRÜNLER VE COĞRAFI İŞARETLER TÜRKİYE ARAŞTIRMA AĞI

COĞRAFI İŞARETLER DERGİSİ SAYI: 2 2022

**Türkiye Coğrafi İşaretler Enstitüsü Mutlaka Kurulmalı**

Geographical Indications: Richness of Our Regions

**Argane IGP : Un Développement Durable Intégré**

**Türkiye'de BAL**

YÜCiTA Faaliyetleri

**YÜCiTA 9 Yaşında**



ISSN 2757-8550



Aydın İnciri



# EDITORIAL

## COĞRAFI İŞARETLER DERGİSİ: YÜCİDER-Gİ

### **SAHİBİ**

*Yürüsel Ürünler ve  
Coğrafi İşaretler Araştırma  
Derneği (YÜCİDER) adına  
Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu*

### **EDİTÖR**

*Doç. Dr. Mehmet Zambak  
Editör Kurulu:  
Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu  
Prof. Dr. Ummuhan Gökova  
Doç. Dr. Mehmet Zambak  
Dr. Kemalettin Taşdan  
Cem Kösemeci*

### **YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ**

*Prof. Dr. Selim Çağatay*

### **DANIŞMA KURULU**

*Prof. Dr. Jean-Louis Rastoin  
Prof. Dr. Beraat Özçelik  
Prof. Dr. Seval Sevgi Kırdar  
Dr. Pinar Nacak  
Emille Vandecandelaere  
Prof. Dr. Selma Tozantlı  
Prof. Dr. Gerard Gherzi*

### **İLETİŞİM ADRESİMİZ**

*ASSİM Abdullah Sevimçok  
Sivil Toplum ve İnovasyon Merkezi  
Ofis No. 135, Doğuyaka Mah.  
1219 Sk. No:9,07300  
Muratpaşa / Antalya*

### **GRAFİK TASARIM VE**

**UYGULAMA**  
*Erdem Tekiner  
www.erdemtekiner.com*

### **BASIM**

*Filmon  
Organize Sanayi Bölgesi Eskoop  
Sanayi Sitesi B1 Blok No.35 34306  
İkitelli İstanbul Türkiye  
Tel: +90 212 671 57 40*

*Nisan 2022  
ISSN 2757 - 8550  
YÜCİTA - YÜCİDER 2022*

YÜCİDER-Gİ'nin amacı kamuoyunda coğrafi işaretlerle ilgili farkındalık yaratan, konu ile ilgili Türkiye ve Avrupa Birliği uygulama ve gelişmelerini yakından izleyen bir araştırma ve bilgi platformu oluşturmaktır. Coğrafi işaretlerin disiplinlerarası bir konu olması sebebiyle Dergide yayınlanacak çalışmalar ekonomik, hukuk, kültür, gıda ve tarım, gastronomi, biyoloji ve turizm gibi çeşitli alanlardan olabilir. Yurdumuzda coğrafi işaretler konusundaki yayınların kısıtlı olması YÜCİDER-Gİ'nin yaşama geçirilmesini tetikleyen temel unsur olmasına rağmen, derginin boşluk kapatma gibi bir iddiası söz konusu değildir.

Bilimsel makalelere de açık olmasına karşın YÜCİDER-Gİ hakemli ve bilimsel bir dergi değildir. Dergide Türkçe yanında İngilizce ve Fransızca çalışmalara da yer verilmektedir. Derginin katı yazım kuralları olmamakla birlikte coğrafi işaretlerle ilgili olan, yayın kurallarımıza uygun ve Editör Kurulumuzun onayından geçen her yazıya dergimiz açıktır. Editör Kurulu gelen çalışmaların yayınlanması konusunda tek yetkili birimdir. Dergiye gönderilen yazıların farklı bir versiyonu veya benzeri bir başka yayın organında daha önce yayınlanmıyorsa yazarlar bunu belirtmek zorundadır. Dergide yayınlanan çalışmaların sorumluluğu yazarlarına aittir.

YÜCİDER-Gİ'ye sunulacak çalışmalar [selimcagatay@yahoo.com](mailto:selimcagatay@yahoo.com) adresine gönderilebilir. Dergimize [www.yucita.org](http://www.yucita.org) adresinden ulaşılabilir.

**Jean-Louis RASTOIN**

*Professeur honoraire d'économie et gestion d'entreprise à Montpellier SupAgro, fondateur de la chaire UNESCO en Alimentations du monde, membre de l'Académie d'Agriculture de France*

**Jean-Louis RASTOIN**

*Montpellier SupAgro'da Ekonomi ve İşletme Yönetimi Onursal Profesörü, UNESCO Dünya Gıda Kürsüsünün Kurucusu, Fransız Tarım Akademisi Üyesi*

YÜCiDER ve YÜCiTA, acteurs efficaces et incontournables de la 5e transition alimentaire en Turquie

« Rien n'est permanent, sauf le changement » nous assure Héraclite d'Éphèse. Il en va ainsi pour l'alimentation de l'Homo sapiens qui a subi 5 transitions depuis qu'il est passé du cru au cuit voilà 400 000 ans (1re transition), qu'il a inventé l'agriculture au Néolithique il y a 12 000 ans (2e transition), mis en place une division du travail entre l'agriculture, la fabrication de produits transformés et le commerce des denrées alimentaires dans les États-cités, il y a 5 000 ans (3e transition) et industrialisé l'ensemble du système alimentaire dans les 150 dernières années (4e transition). Le XXIe siècle a vu s'amorcer une 5e transition avec l'objectif de parvenir à une d'alimentation durable, c'est-à-dire, selon la FAO, saine, nutritionnellement et culturellement adéquate, loyale, conforme aux droits humains et protégeant l'environnement. Dans cette perspective, les chercheurs ont préconisé de mettre en place des systèmes alimentaires territorialisés fondés sur une qualité complète des aliments, une autonomie territoriale (concept proche de la souveraineté alimentaire), une triple proximité par l'agroécologie et la solidarité entre acteurs des filières (dont les consommateurs). Dans ce cadre, les indications géographiques ont un rôle majeur à jouer. En effet, elles confèrent aux produits de terroir une traçabilité et une protection juridique. Elles sont le garant d'une haute qualité gustative et d'un savoir-faire spécifique et à ces titres ont une fonction patrimoniale. Enfin, elles contribuent au développement rural et à la création d'emplois dans le système alimentaire et les activités périphériques, notamment l'éco-tourisme.

La Turquie est riche d'une gastronomie millénaire devenue l'un des fleurons de la diète méditerranéenne inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. La remarquable revue YÜCiDER-GI témoigne de l'action exemplaire de l'association YÜCiTA qui a puissamment stimulé l'essor des AOP-MENŞE et IGP-MAHREÇ en Turquie, labels passés de 63 en 2008 à près de 900 en 2021. YÜCiDER-GI est une source d'informations, d'analyses et d'illustrations exceptionnelle sur les produits de terroir de la Turquie. À déguster sans modération !

YÜCiDER ve YÜCiTA, Türkiye'nin 5. gıda dönüşümünün vazgeçilmez aktörleri

Efesli Herakleitos bize "Değişim dışında hiçbir şey kalıcı değildir" diye güvence veriyor. Homo Sapiens'in beslenmesinde, çiğ gıdadan pişmiş gıda'ya geçiş 400.000 yıl önce gerçekleşmiş. 12.000 yıl önce Neolitik çağda tarım icat edildiğinde, 2. geçiş, 5.000 yıl önce de ile kent devletlerinde tarım, işlenmiş ürünlerin imalatı ve gıda ticareti arasında bir iş bölümü ortaya çıkmasıyla 3. geçiş, son 150 yılda ise tüm gıda sistemi sanayileştirilmesi ile insanın beslenme düzeninde 4. geçiş oluşmuş. Sürdürülebilir gıdaya ulaşmak, yani FAO'ya göre sağlıklı, besleyici ve kültürel olarak yeterli, insan haklarına uygun ve çevreyi korumak amacıyla güdük amaçlarıyla tanımlanan 5. geçişin başlangıcı ise 21. yüzyılın gıda ve beslenme düzeninin dönüşümünün habercisi. Bu düzlemde, araştırmacılar, yetkin gıda kalitesine, bölgesel özerkliğe [gıda egemenliğine yakın kavram], değer zincirlerinde faaliyet gösteren aktörler (tüketiciler dahil) arasında yakınlık ve dayanışmaya ve agroekolojiye dayalı yöreselleştirilmiş [yerel] gıda sistemlerinin kurulmasını öngörmüşlerdir. Bu bağlamda coğrafi işaretler önemli bir rol oynamaktadır. Coğrafi işaretler, gerçekten de yerel ürünlere izlenebilirlik ve yasal koruma sağlarlar. Üstün lezzet kalitesinin ve özel beceri birikiminin güvencesidirler ve bu nedenle miras işlevine sahiptirler. Son olarak, gıda sistemi ve çevre faaliyetlerinde, özellikle eko-turizmde kırsal kalkınmaya ve istihdam yaratılmasına katkıda bulunurlar. Türkiye, UNESCO'nun kültürel mirasına dahil olan Akdeniz diyetinin mücevherlerinden biri haline gelen bin yıllık gastronomi zenginliğine sahiptir. YÜCiDER-GI,

Türkiyede, 2008'de 63'ten 2021'de yaklaşık 900'e yükselen AOP-MENŞE ve IGP-MAHREÇ coğrafi işaretlerin gelişimini kuvvetle savunan ve özendirilen YÜCiTA derneğinin örnek eylemine tanıklık ediyor. YÜCiDER-GI, Türk yöresel ürünleri hakkında ayrıcalıklı bir bilgi, çözümleme ve illüstrasyon kaynağıdır. Ölçüsüz zevk almak için!