



XXXVII. Türk Mikrobiyoloji Kongresi

GELENEKSEL GIDALARDA GIDA GÜVENLİĞİ

Doç. Dr. Cem KARAGÖZLÜ
E.Ü. Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü
Bornova – İZMİR
cem.karagozlu@ege.edu.tr





SU BÖREĞİ CAN ALDI!

6'sı ÖLÜMDEN DÖNDÜ





**EKMEĞİN İÇİNDEKİ JİLET
KALBİNE SAPLANDI!**



Yediği ekmekten maket bıçağı çıktı





Pazarda 840 litre sahte zeytinyağı

■ Gökhan YALKALK - Yaşar CEYLAN / TORBALI, (DHA)

TORBALI'da çeşitli tarihlerde pazarda köylü kadınlardan 5 litrelik damacanalarda 'organik' olduğunu sanarak 30 liraya aldıkları zeytinyağlarının sahte olduğunu fark eden toplam 78 kişi, zabıta-ya şikayetçi oldu. Torbalı Belediyesi Zabıta ile İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık müdürlükleri ekipleri polisle pazarlara operasyon düzenledi. Pazarda köylü kadınların sattığı

sahte 300 litre zeytinyağına el konuldu. Köylü kadınların imajından yararlanıp, satmaları için yağ dağıttığı belirlenen H.K.'nin minibüsünde de 540 litre sahte zeytinyağı ele geçirildi. H.K.'nin polisteki işlemlerinin ardından adliyeye gönderileceği bildirildi. Kadınların sahte olduğunu bilmeden sattıklarını ileri sürdükleri yağların litresinden 50 kuruş kazandıkları öğrenildi.



Kaldırımda domates yetiştirdi

Gazipaşa'da çiftçilik yapan Ali Özçelik, genellikle örtü altında yetiştirilen 'beef' türü domatesi deneme amacıyla kaldırımdaki ağacın dibine dikti. Çiftçi Özçelik'in sadece su verdiği domates, bir süre sonra filizlenerek ürün vermeye başladı. Türkiye'nin birçok bölgesinde kış şartları hüküm sürerken, Gazipaşa'da kaldırım kenarında yetişen domates görenleri şaşırttı.



Sadece su verdik

Fidanı deneme amacıyla diktiğini söyleyen Ali Özçelik, "Aşırı soğuklara rağmen fidan soğuktan etkilenmedi. Meyve verdi ve kızarmaya başladı. Tamamen doğal ortamda ve katkısız yetiştirdik, sadece su verdik. Açık alanda ve çok az miktarda toprakta yetişen bir tür olduğunu gördüm, kaldırımda bile yetişiyor. Bu fidandan alıp bahçeme ekeceğim" dedi.



Türk İnsanına İmkansız Demeyin...

**ORTA REFÜJDE
DOMATES, BİBER
YETİŞTİRDİLER!**



DALINDAN KOPARIP KOPARIP YİYORLAR!

Acıpayam İlçesi Merkezi, Atatürk Bulvarı üzerinde ki bölünmüş yol refüjünde iki kafadar esnaf domates ve biber yetiştirmeyi başardı. Bulvar üzerinde Fotoğraf Stüdyosu bulunan Ali Güngör ile yan komşusu Erkek Kuaförü bulunan Zülküf Arslankılıç, orta refüjün boş olan kısmına domates ve biber ekerek boş zamanlarını bununla değerlendirdi. Ektikleri domates ve biber fideleri tuttu ve kocaman oldu. Hem yeşil bir görüntü sağladı, hem de iki kafadar esnafın öğlenleri yiyeceği domates ve biberi. Öğlen yemeklerinde bir araya gelen esnaflarımız, yiyeceği yemeklerin yanına tazecik dalından koparılmış domates ve biberi de tam dükkanlarının karşısına diktikleri yerden koparıp afiyetle yiyorlar. Araç yolu olduğu içinde kimse orada domates ve biber dikildiğinin farkında olmuyor. Türk zekası işte böylelikle bir kez daha ortaya çıkmış ve tescillenmiş oluyor. Kısacası, kimse Türklere imkansız demesin...



Refüjde organik tarım yapıyor

TORBALI Mahallesi'nde ikamet eden 51 yasındaki Dogan Arikboga, belkide akla hiç gelmeyecek bir yerde sebze yetistiriyor. Arikboga'nin bahçesini gören vatandaşlar ise gözlerine inanamıyor. Hüseyin Kurtuldu Caddesi'nde bulunan refüjü bahçeye çeviren mahalle sakini, burada organik olarak sebze yetistiriyor. Bu ilginç bahçesinde domates, bamyaya, biber, patlıcan, salatalık, kirlangıç gibi sebzeler yetistiren 51 yasındaki çiftçi hasada başladı. [...]

Paylaş 1 Tweet G+1 0

25 Temmuz 2010 - 21:37 'de eklendi ve 72 kez görüntülendi. A+ A-

Refüjde organik tarım yapıyor

ÜCRETSİZ
ÖZEL MAVİ TEKNİK MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

OKULUNUZ BİTTİĞİNDE İŞİNİZ HAZIR

KAYIT VE BİLGİLENDİRME İÇİN OKULUMUZA BEKLİYORUZ RANDEVU İÇİN ARAYABİLİRSİNİZ

Alanlarımız

- Kimya
- Matbaa
- Plastik
- Uçak Bakım
- Yenilenebilir Enerji
- Biyomedikal Cihazlar
- Elektrik - Elektronik
- Tesisat ve İklimlendirme
- Endüstriyel Otomasyon
- Yiyecek İçecek Hizmetleri
- Mobilya ve İç Mekan Tasarımı

BU YIL AÇILIYORUZ!

YURT DIŞI STAJ ve DİL EĞİTİMİ

Kıymetli Başarıya, Kıymetli Geleceğe...

TORBALI Mahallesi'nde ikamet eden 51 yasındaki Dogan Arikboga, belkide akla hiç gelmeyecek bir yerde sebze yetistiriyor. Arikboga'nin bahçesini gören vatandaşlar ise gözlerine inanamıyor. Hüseyin Kurtuldu Caddesi'nde bulunan refüjü bahçeye çeviren mahalle sakini, burada organik olarak sebze yetistiriyor. Bu ilginç bahçesinde domates, bamyaya, biber, patlıcan, salatalık, kirlangıç gibi sebzeler yetistiren 51 yasındaki çiftçi hasada başladı. Arikboga, refüjde sebze yetistirdiği günden bu yana su

Fahrettin Küçük
Yapı Market
BOYA

- MARSHALL
- POLİSAN
- FİLLİ BOYA
- FAVORİ

0232 856 8131

SON EKLENEN HABERLER

- Belediye'de enerji toplan...**
Torbalı Belediyesi yeni imara açılan yerler, aydınlatma soru...
- Belgesiz işçi çalışamayac...**
Tehlikeli ve çok tehlikeli mesleklerde, Mesleki Yeterlilik B...
- Kürkcü ve Tanal hakkında ...**

izle

DANA
DÜNYASI



ER
RO
R
IER
ana.com

Y

YÖRESEL ÜRÜNLER PAZARI TEPKİSİ



Adana ESOB'a bağlı Adana Sütçüler, Yoğurtçular, Peynirciler ve Şarkütericiler Esnaf Odası Başkanı Memduh Özalp, şehir merkezinde Yöresel Tatlar adıyla kurulan pazarlarda yapılan kayıt dışı satışların, kayıtlı esnafa karşı haksız rekabet oluşturduğunu bildirdi...

Oda Başkanı Memduh Özalp, Adana Valiliği ve Büyükşehir Belediyesi'ne başvurarak, son günlerde hızla yayılan ve sayıları giderek artan "Yöresel Tatlar" pazarlarında, her türlü süt ve süt ürünlerinin yanı sıra her türlü gıda satışları yapılarak, haksız kazanç elde edildiğini, bunun da kayıt altındaki, devletine vergisini ödeyen, primini yatıran kayıtlı esnafa zarar verdiğini belirtti.

Devlete hiçbir resmi kaydı, vergisi, sağlığa uygunluk belgesi, açma ruhsatı olmayan ve çoğunluğu Adana dışındaki illerden gelen, yasak olduğu halde, açık şekilde markasız ürün satan bu kişilere "dur" denilmesi gerektiğini belirten Başkan Özalp şunları söyledi:

< Geri Dön

Borsa'dan sahte fuar isyanı



Antalya Ticaret Borsası'nın (ATB) Nisan ayı olağan meclis toplantısı yapıldı. Başkan Ali Çandır'ın Antalya dışında olması nedeniyle katılmadığı toplantıda konuşan ATB Başkan Vekili Halil Bülbül, 'yöresel ürünler' adını kullanarak faaliyet gösteren sahte fuarları ve doğayı tahrip eden taş ve maden ocaklarını eleştirdi.

28 Nisan 2016 Perşembe- 11:04

Antalya Ticaret Borsası'nın yöresel ürünlerin hak ve hukuku korunarak ticarileşmesi amacıyla projeler üretip uygulamaya koyduğunu ve bunu sosyal sorumluluk bilinciyle yaptığını vurgulayan Halil Bülbül, "Ancak son dönemde kentimizde adının herhangi bir yerine 'yöresel ürün' ibaresini koyan sahte fuarları tamamen ticari öirisimleri öörmekteyiz. Bu tür öirisimlere satışa sundukları ürünlerin

13-23 Ekim 2016 Karşıyaka - İZMİR



Barcelona



Roma

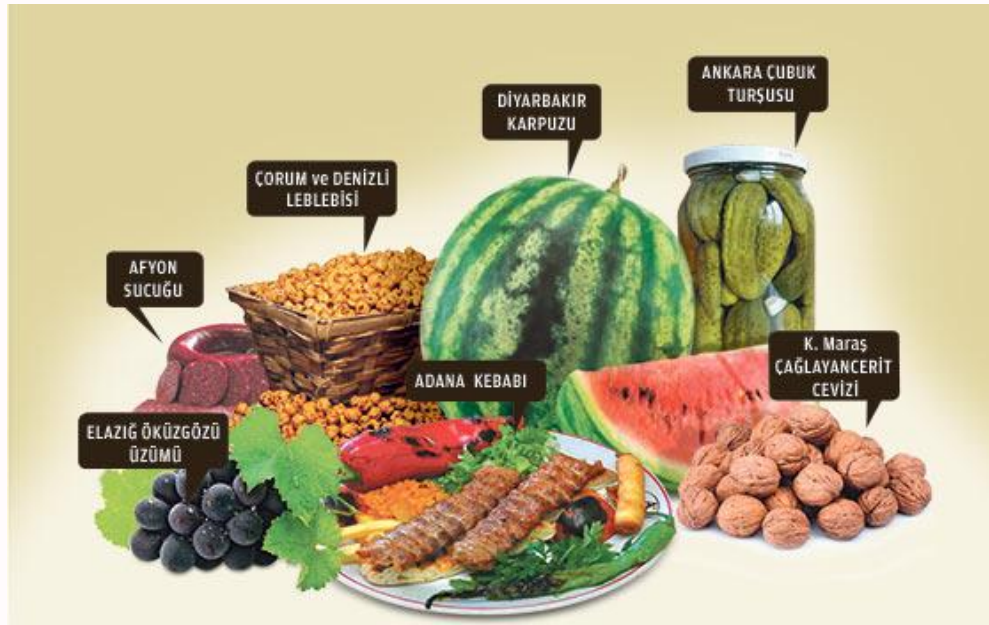




Zehirlendiği için adak kurbanı kesmişti...
BU KEZ DE KURBAN ETİNDEN ZEHİRLENDİ

Farklı Gıdaların Olması;

- Ülkelere,
- Doğa ve iklim koşulları,
- Ekonomik koşullar,
- Toplumda yerleşik örf, adet ve gelenekler etkili olabilmektedir.

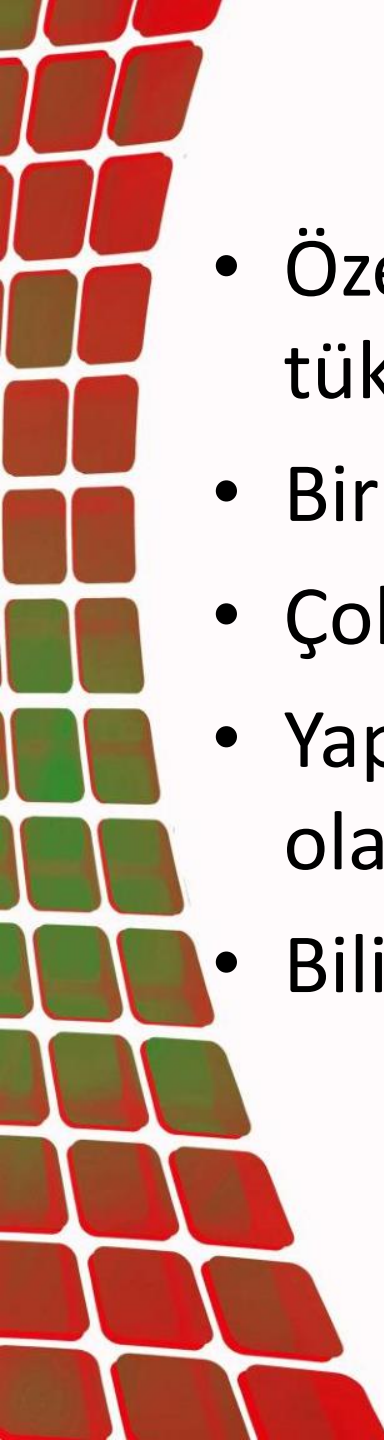


- Etnik gıda,
- Tipik gıda,
- Bölgesel gıda
- Yöresel gıda



GELENEKSEL GIDA



- 
- Özel kutlamalarda veya mevsimlerde sıklıkla tüketilen,
 - Bir jenerasyondan diğerine aktarılan,
 - Çok az veya hiçbir işleme maruz kalmamış,
 - Yapıldığı şehre, bölgeye yada alana bağlı olarak seçkin
 - Bilinen duyusal özelliklere sahip





Geleneksel ürünlerin ve orijinin belirlenmesinde göz önüne alınacak kriterler;

- Sosyo-kültürel etmenler
- Ekolojik faktörler
- Üretime ilişkin faktörler
- Tüketime ait faktörler

Geleneksel Gıdalar ve Gıda Güvenliği

- İnsanların sağlıklı yaşam kaygısı,
- Tüketicilerin yaşam biçimlerinin değişmesi
- Yeni tatlar, yeni ürünler,
- Güvenli gıda,
- Daha az işlenmiş ve daha az katkı içeren gıda
- Kırsal turizm ve kırsal kalkınma

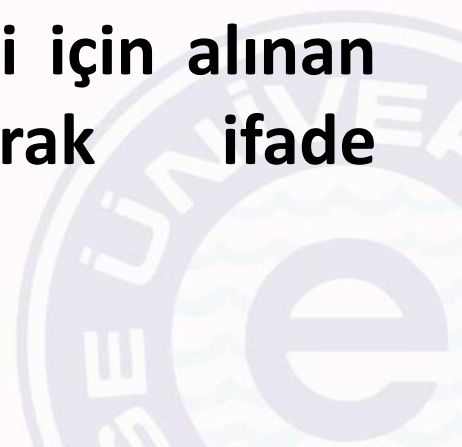


FAO/WHO Codex Alimentarius:

“sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların; üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması”

GTHB

5179 sayılı kanuna göre gıda güvenliği; «tüketime sunulan gıdalarda fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanlarının bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü» olarak ifade edilmektedir.



Gıda Güvenliği ve Yönetim Sistemleri:





TÜKETİM

Biyolojik riskler

Kimyasal riskler

Fiziksel riskler

Satın alma

Saklama

Hazırlama

Pişirme

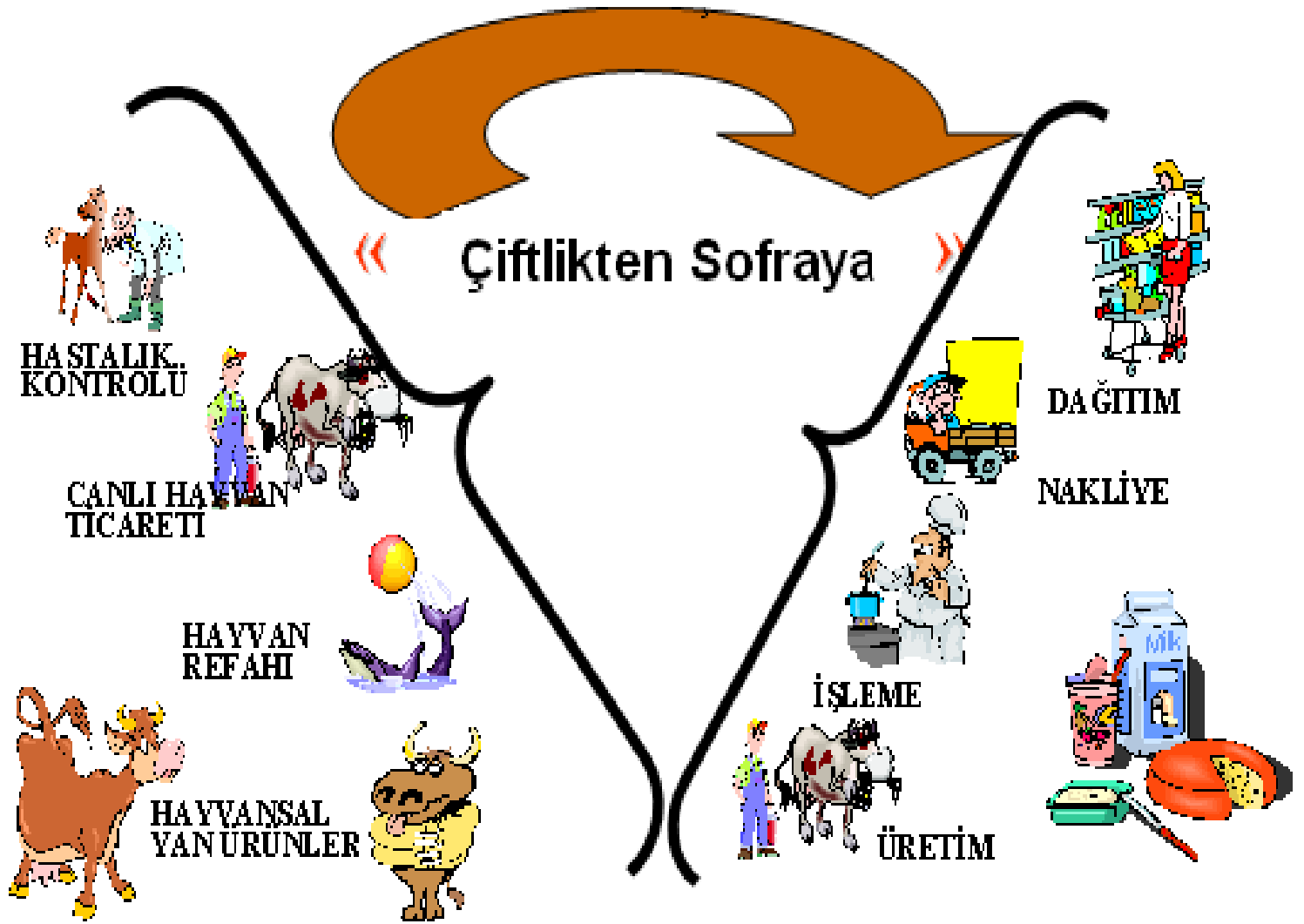
İşleme

Taşıma

Depolama

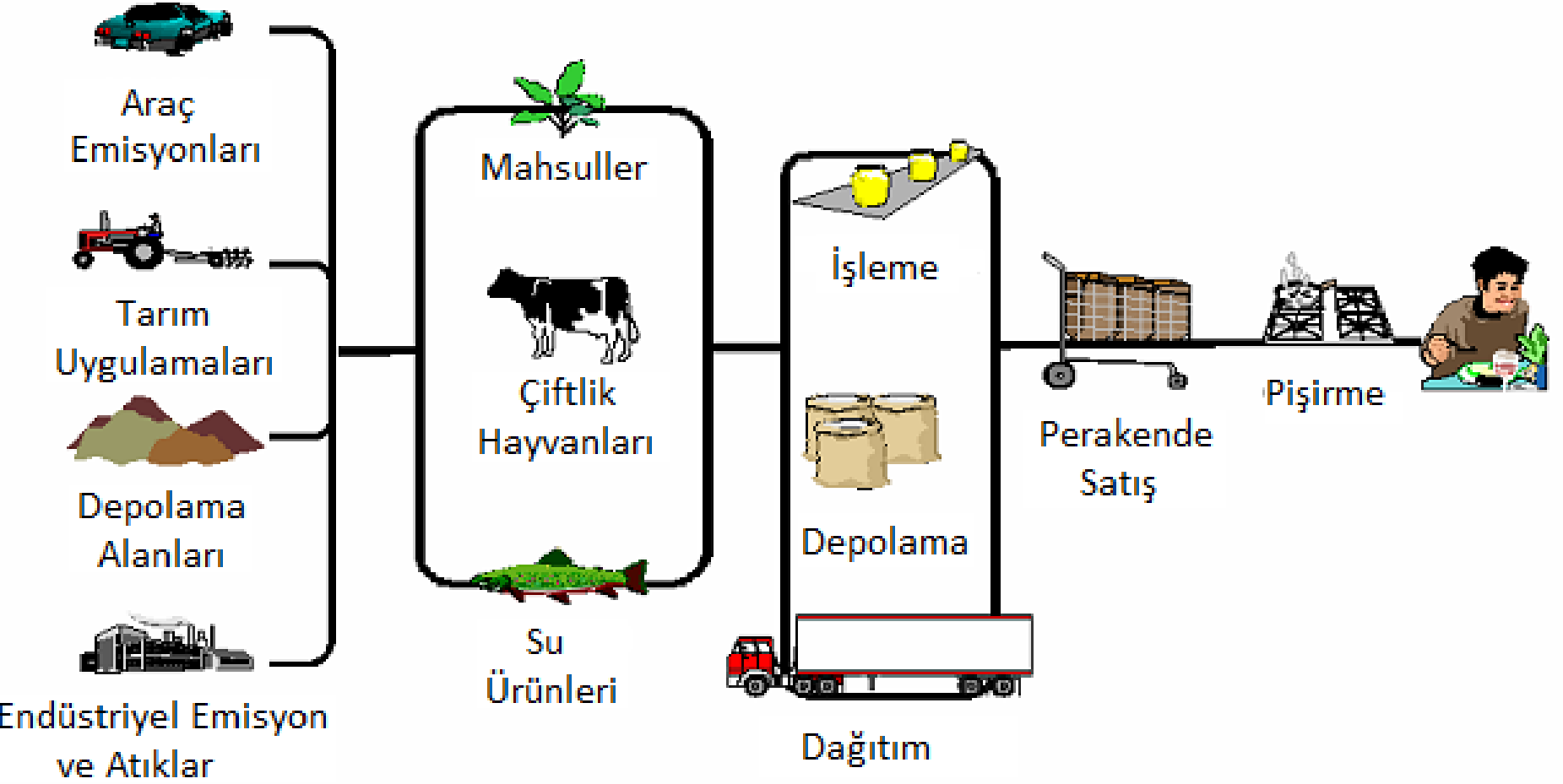
ÜRETİM



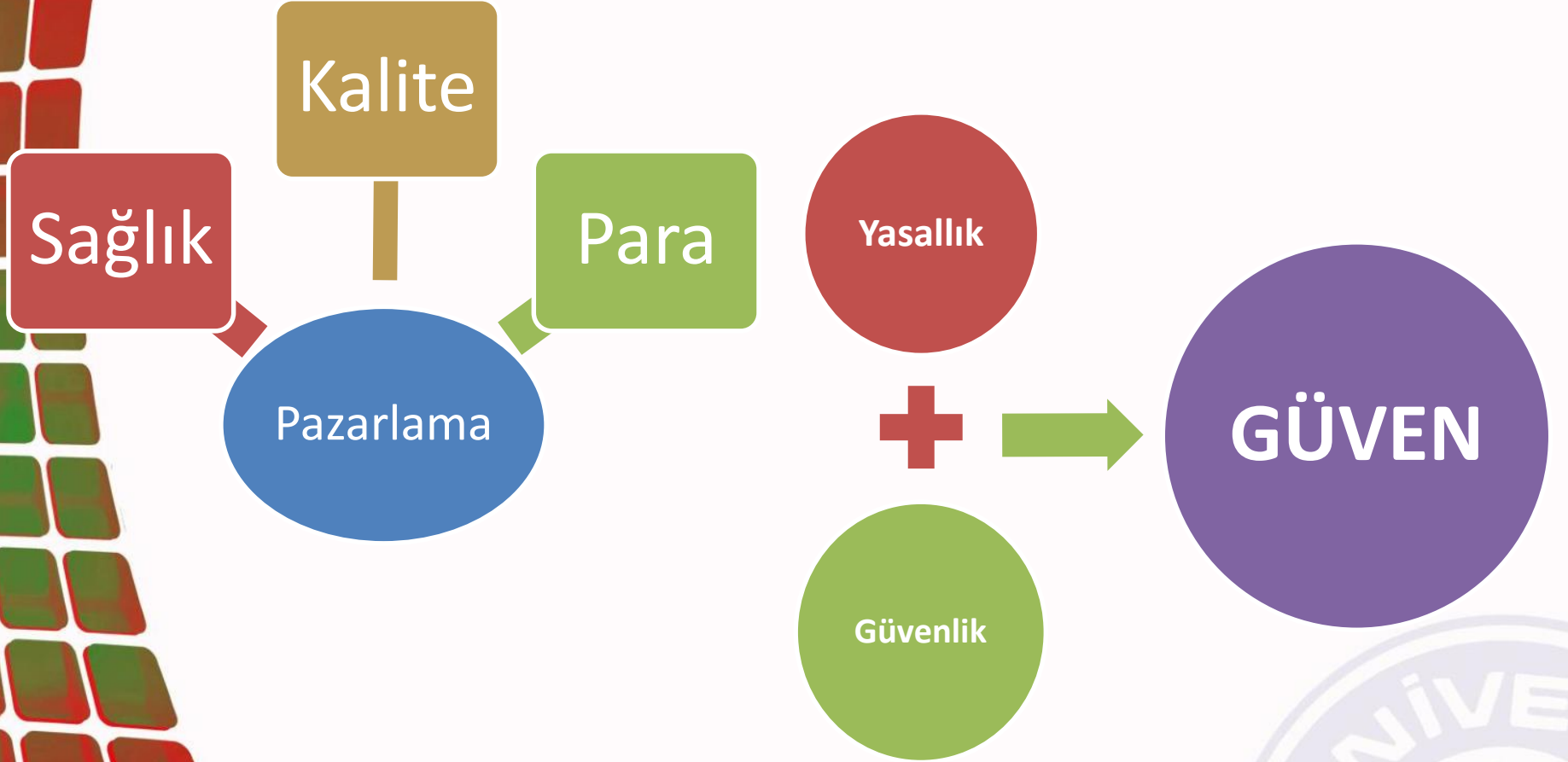


İzlenebilirliğin Aşamaları

Gıda Zincirinde Tehlikelerin Girişleri



TÜKETİCİ BEKLENTİLERİ



Gıda güvenliğinin üç temel prensibi bulunur:

1. Gıdaların sağlığa zararlı etkenlerle **bulaşmasının önlenmesi**
2. Gıdalarda sağlığa zararlı etkenlerin **çoğalması ve yayılmasının önlenmesi**
3. Sağlığa zararlı etkenlerin uygun yöntemlerle gıdalardan **uzaklaştırılması veya etkisiz hale getirilmesi**

Gıda güvenliği, devletin gıda mevzuatını hazırlayan ve uygulayan birimlerini, gıda üreticileri ve endüstrisini, üniversiteleri ve araştırma kurumlarını, sivil toplum kuruluşlarını, medyayı ve son kullanıcı olan tüketiciyi direkt olarak ilgilendiren çok paydaşlı aynı zamanda küresel öneme sahip güncel bir alandır.



Gıda Güvenliği Piramidi

Gıda Güvenliği
Yönetim Sistemi
ISO 22000

HACCP Gıda
Güvenliği Sistemi

Ön Gereksinim
Programları



ÇÖZÜM = DENETİM ve UYGULAMA

- **Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Uygulamaları (ISO 22000)**
- **Ön Gereksinim Programı Uygulamaları**
 - İyi Üretim Uygulamaları (GMP)
 - İyi Hijyen Uygulamaları (GHP)
 - İyi Tarım Uygulamaları (GAP)
 - İyi Veteriner Hekimlik Uygulamaları (GVP)
 - İyi Dağıtım Uygulamaları (GDP)
 - İyi Ticaret Uygulamaları (GTU)
- **HACCP - Hazard Analysis of Critical Control Points, Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi**
- Üçüncü Taraf Denetimleri
- Yasal Kontroller ve Denetimler

İyi Tarım Uygulamaları

- ✓ Çevreye duyarlı,
- ✓ İnsan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen,
- ✓ Doğal kaynakları korumayı hedefleyen,
- ✓ İzlenebilirlik ve gıda güvenliğini sağlayan

Bunun sonucunda sosyal olarak yaşanabilir, ekonomik açıdan karlı ve sürdürülebilir bir tarımsal üretim amaçlanmaktadır.



İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI (GOOD MANUFACTURING PRACTICE, GMP)

- *İyi Üretim Uygulamaları*, gıda güvenliği ve hijyeninin sağlanması için işletmelerin sahip olması zorunlu olan nitelikleri tanımlamaktadır.

Tesis özellikleri

»» Ekipman özellikleri

»» Personel hijyeni

»» Tedarikçi kontrolü

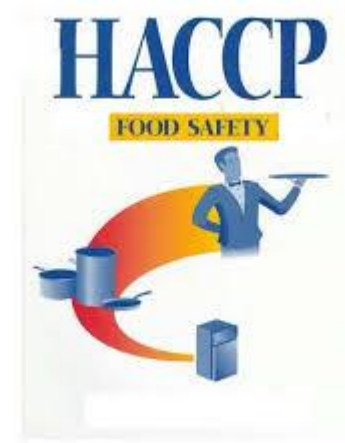
»» Hammadde kontrolü

»» Taşıma ve depolama koşulları

»» Hammaddenin teslim alma, depolama, taşıma ve dağıtım koşulları

»» İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma (Toplama) Programı: “Recall”

»» Pest kontrolü (fabrika çevresinde ve içerisinde bulunan yürüyen, uçan haşere ve kemirgen kontrolü)



HACCP

(HAZARD ANALYSIS on
CRITICAL CONTROL POINTS)

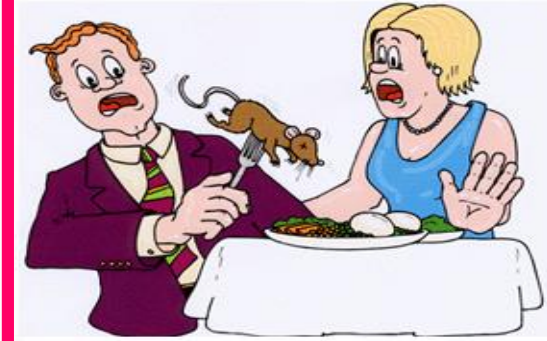
TEHLİKE ANALİZİ
KRİTİK KONTROL NOKTALARI



HACCP VE GIDA GÜVENLİĞİ

Sistem;

Hijyenle ve gıda güvenliğiyle ilgili çıkabilecek sorunlara karşı,
sorunlar çıkmadan önce önlem alınmasını sağlar.



ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı:

- Tedarikçiler, kullanıcılar, yasal otoriteler, tüketiciler ve tüm ilgili birimler arasında iletişimi ve bu sayede güvenli gıdanın her basamakta izlenebilirliğini sağlamayı esas almaktadır.
- Gıda zinciri boyunca son tüketime kadar gıda güvenliğini sağlamada; ön gereksinim programları, HACCP standardı ve ISO 9001 Toplam Kalite Yönetimi birlikte uygulanmakta.



GENEL GIDA DENETİM SONUÇLARI

YIL	GIDA ÜRETİM YERİ			GIDA SATIŞ YERİ			TOPLU TÜKETİM YERİ			TOPLAM		
	Denetim Sayısı	İPC	Savcılık	Denetim Sayısı	İPC	Savcılık	Denetim Sayısı	İPC.	Savcılık	Denetim Sayısı	İPC.	Savcılık
2015	138981	4974	53	315611	4564	28	280270	3432	11	734862	12970	92
2016*	97953	3160	39	249646	3238	24	216243	2299	6	563842	8697	69

* 02 Eylül 2016 itibari ile



174
ALO GIDA

www.tarim.gov.tr
www.alo174.gov.tr

Güvenilir Gıda
konusunda gelen talepleri
karşılama için
14 Şubat 2009
tarihinde hizmete
girmiştir.

- ✓ Çağrı merkezine gelen şikâyetler kayıt altına alınarak veri tabanı oluşturulmuş ve bu sayede Türkiye'ye ait bir risk haritası çıkarılarak eylem planı hazırlama çalışmaları devam etmektedir.
- ✓ Bu kapsamda ayrıca gıda güvenliği hususunda riskli bölge ve ürünler tespit edilerek denetim ve kontrol etkinliğinin artırılması hedeflenmektedir





Geleneksel Gıdalarda Kalite Ölçütlerini Nasıl Sağlarız?



Gıda Güvenliği

Yasallık

Kalite



1. Gıda güvenliği

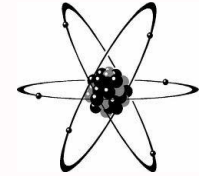
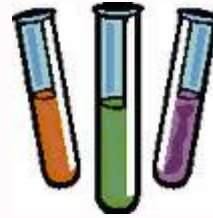


GIDALARIMIZDAKİ TEHLİKELER

•FİZİKSEL TEHLİKELER



•KİMYASAL TEHLİKELER



•BİYOLOJİK TEHLİKELER

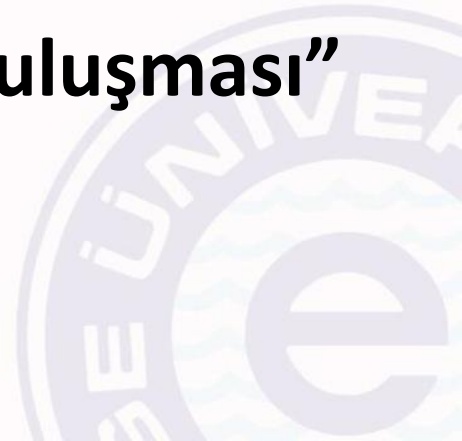


2. Coğrafi İşaretleme:

Bir ürünün kaynağını gösteren pazarlama;

1. Üretici ve tüketici arasındaki bağı güçlendirmiş,
2. Ürüne katma değer katmış,
3. Yerel bilgi ve kültürün korunmasına yardımcı olmuştur.

“Yerelliğin Dünya ile Buluşması”



- Coğrafi işaret, ayırt edici özelliği ile öne çıkan ve bulunduğu bölge ile özdeşleşen ürünlere verilen işarettir.
- Coğrafi işaretler, sadece tarım ürünleri ile sınırlı olmayıp, insan eliyle yapılan ürünleri de kapsamaktadır. Doğal ürünler, tarım, maden, el sanatları ve sanayi ürünlerini kapsamaktadır.
- Coğrafi işaretler, “menşe adı” ve “mahreç işareti” olmak üzere ikiye ayrılır.

Korunmuş Köken Unvanı/Adı
Protected Designation of Origin
(PDO)
Appellation d'origine protégée
(AOP)



Korunmuş Coğrafi Gösterge
Protected Geographic Indication
(PGI)
Indication géographique protégée
(IGP)

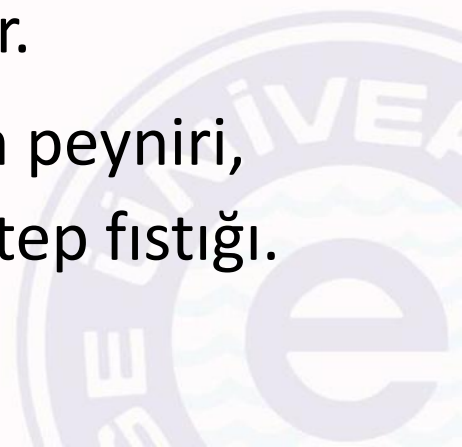


Geleneksel Özellik Garantisi
Traditional Specialities
Guaranteed (TSG)
Spécialité traditionnelle garantie
(STG)



Menşe Adı:

- ✓ Coğrafi işaret korumasına konu olan ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamı sınırları belirlenmiş coğrafi alanda gerçekleşmek zorunda ise bu tür coğrafi işaretlere denir.
- ✓ Menşe adına sahip olan ürünler, temel niteliklerini sınırları belirlenmiş bir coğrafi alandan sağlayan ve üretimleri bütünüyle o coğrafi sahada gerçekleşen ürünlerdir.
- ✓ Örneğin; Isparta gülü, Erzincan tulum peyniri, Kayseri pastırması, Pervari balı ve Antep fıstığı.



Mahreç İşareti:

- ✓ Ürünün belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarı ile bir coğrafi bölge ile özdeşleşmesi; üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin sınırları belirlenmiş coğrafi alanda yapılmasını gerektiren coğrafi işaretlere de “mahreç işareti” denir.
- ✓ Örneğin; Çorum leblebisi, Gaziantep baklavası, Antakya künefesi, Kula el halısı, Trabzon telkariye ve hasırı.
- ✓ Mahreç işareti taşıyan bu ürünler, ait oldukları coğrafi bölgenin dışında da üretilebilirler.
- ✓ Ancak bu üretimde, ait oldukları coğrafi bölgeye ait hammadde ve üretim yöntemlerinin aynen kullanılması ve ürünün kalitesinin aynı olması gereklidir.

**KAYNAK
İŞARETLERİ**

**COĞRAFI İŞARET
(MAHREÇ İŞARETİ)**

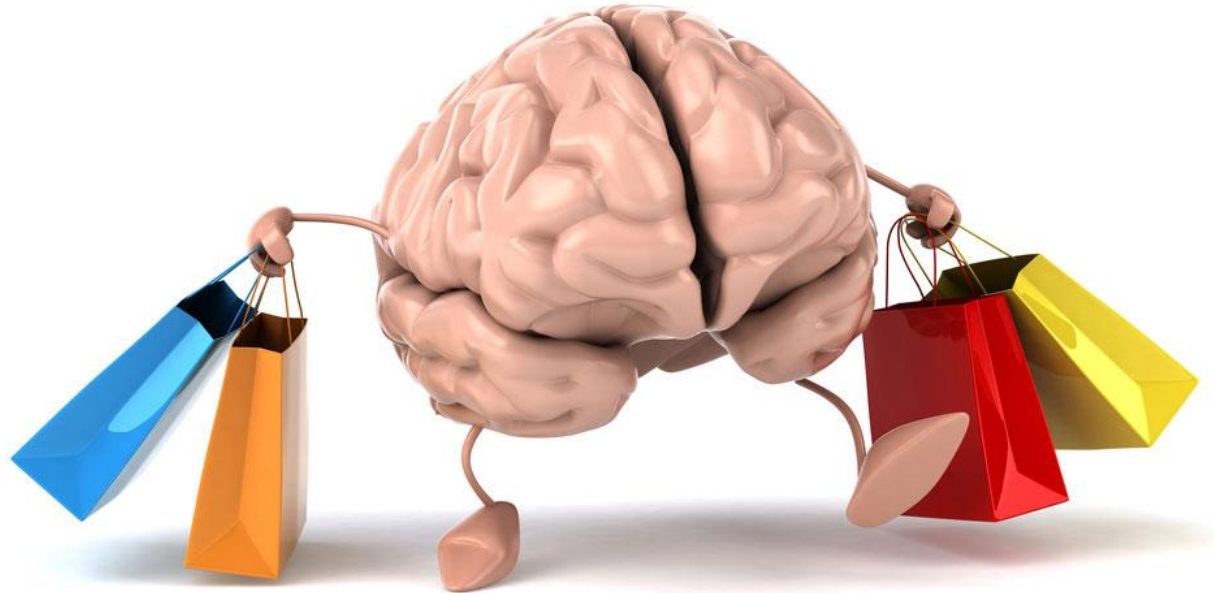
MENŞE ADI



3. Tüketici algısı ve Beslenme bilgisi:

Geleneksel (yöresel) gıda;

- Sağlıklı,
- Kaliteli,
- Doğal algısı



Ankara ilinde yapılan bir araştırmada (2014)

- Geleneksel ürünleri öncelikle marketlerden ve tanıdık/akrabalardan alıyor,
- Cam ilk tercih, ikincisi açıkta ürün alımı izlemekte.
- Tüketicilerin yarısından fazlası gıda güvenliği ile ilgili haberlerin geleneksel gıda tüketimini değiştirmedini, bir bölümü de artırdığını belirtmişlerdir.
- Tüketiciler geleneksel gıdaların üretim yerlerini, taşınmasını, işlenmesini, paketlenmesini, depolanmasını ve satış yerlerini sağlık açısından orta derecede güvenilir olarak değerlendiriyor.
- Geleneksel gıdanın evde muhafazasını oldukça güvenli buluyor.
- Satın alırken gıda güvenliği açısından dikkat ettikleri en önemli kriterler tazelik, üretim ve son tüketim tarihi, fiyat, saklama ve hazırlama koşulları ile katkı maddeleri listesidir.
- Eğitim düzeyi arttıkça kalite ve fiyat öne çıkıyor

İstanbul'da yapılan bir araştırmada (2010);

- Yöresel ürün imajının “Ürün Özellikleri ve Kalite”, “Markalama” ve “Davranışsal” olarak üç boyutu tanımlanmıştır.
- “Markalama” ve “Ürün Özellikleri” boyutunun yöresel gıda ürünlerinin satın alınması ve daha fazla bir fiyat ödeme eğilimi üzerinde.
- **“Ürün Özellikleri ve Kalite Boyutu”**nda tüketicilerin yöresel gıda ürünlerini diğer ürünlere göre daha sağlıklı, doğal, taze, kaliteli ve lezzetli algıladıkları görölmüştür.
- Bu ürünlerin daha kaliteli malzemeler kullanılarak, çevreye duyarlı olarak üretildikleri imajı hâkimdir.

Kelemci Schneider, G.; Ceritoğlu A.B. 2010. Yöresel ürün imajının tüketici satınalma davranış ve yüksek fiyat ödeme eğilimi üzerine etkisi – İstanbul ilinde Bir Uygulama. Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi, Sayı: 06, Temmuz 2010, ss. 29-52.



4. Üretici/Üretici firma:

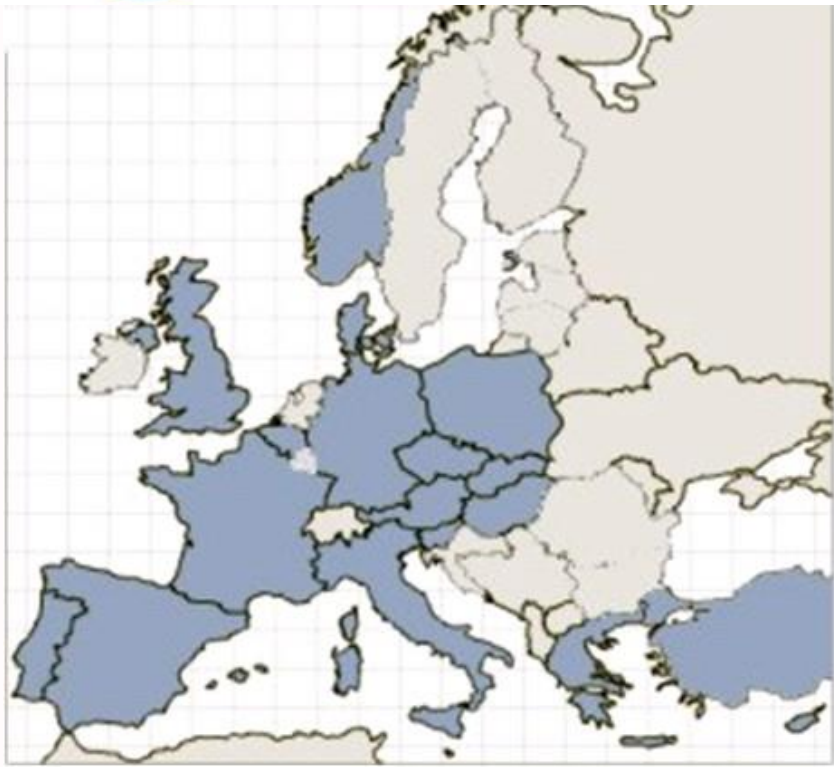
KOBİ'ler;

- KOBİ'lere gerekli yatırımların yapılamaması,
- İşletme içi eğitimlerde süreklilik sağlanamaması,
- Yıllarca süren mevzuat eksikliği ve yetersiz mevzuat uygulamaları,
- Gerek gıda güvenliği gerekse geleneksel gıda üretimi alanlarında eksiklerin bulunması;
- Geleneksel gıda üretiminde gıda güvenliği konusunda yatırım, proje, destek ve eğitimlerin verilmesi.



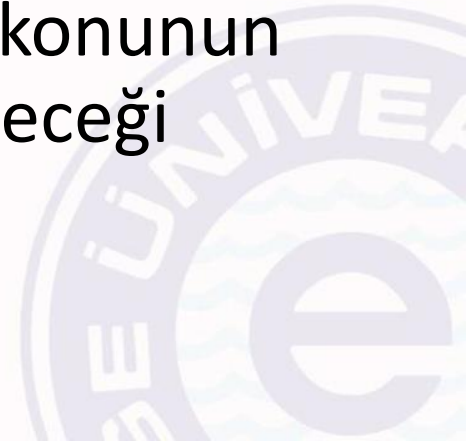
- **TRUEFOOD Projesi:**
- AB güvenlik politikaları ve kurallarına uygun yeniliklerin tanımlanması yoluyla rekabet edebilirliğini geliştirip, geleneksel gıda ürünlerinin (traditional food products, TFPs) güvenliğini garanti altına alırken aynı zamanda genel tüketici talepleri ile özel tüketici beklentilerini karşılamak ve TFPs'lerin yenilenmesine yönelik tutumlarını tanımaktır.





SONUÇ (1)

- Geleneksel gıdalar açısından da tüketicilerin gıda güvenliği algısı, diğer gıda maddelerinde olduğu kadar önemlidir.
- Bu durum, tüketicilerin satın alma davranışlarını da etkilemektedir ve gelir ile eğitim dikkate alındığında bu etki farklılaştırmaktadır.
- Tüketim artışına paralel olarak bu konunun gelecekte daha da önemli hale geleceği öngörülmektedir.



SONUÇ (2)

Bu nedenlerle;

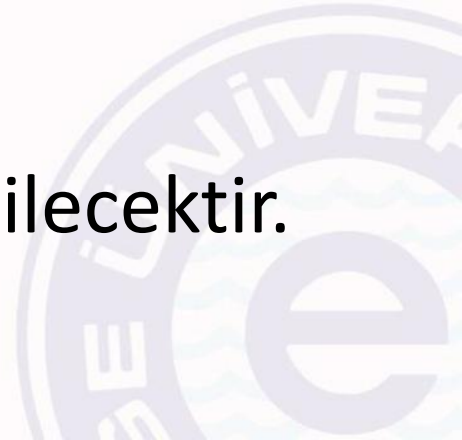
- Geleneksel gıdalarda:
 - sertifikasyon,
 - envanter oluşturma,
 - kayıt altına alma,
 - izlenebilirlik,
 - koruma konularında yapılmalıdır.



SONUÇ (3)

Bunların sonucunda gelecekte;

- Tüketici doğru bilgilenecek,
- Geleneksel bilgi ve kültürel değerleri korunacak,
- Yerel üretimi ve kırsal kalkınmayı desteklenecek,
- Turizme katkıda bulunulacak,
- Ürün taklitçiliği ile mücadele edilecektir.





Teşekkür ederim...

