



Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi

The Journal of International Social Research

Cilt: 6 Sayı: 27 Volume: 6 Issue: 27

Yaz 2013 Summer 2013

www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581

**HAKKÂRİ'NİN NİŞANELERİ VE BUNLARIN COĞRAFI İŞARET KAPSAMINA  
ALINARAK EKONOMİYE KAZANDIRILMASI**  
*SIGNS OF HAKKÂRİ AND BRINGING THESE SIGNS INTO ECONOMY BY INVOLVING IN  
SCOPE OF GEOGRAPHICAL INDICATION*

**Güven ŞAHİN\***

**Öz**

Temel özellikleri itibariyle bulunduğu coğrafyaya sıkı sıkıya bağlı ürünlerin, iktisadi ve kültürel hayattaki yeri ve öneminin korunup nesilden nesile bozulmadan aktarımında coğrafi işaret uygulaması büyük önem taşımaktadır. Bu uygulama başta yerel kültür ve ekonomiler olmak üzere milli ekonomiye ve ulusal değerlere yönelik önemli bir katkı ve de koruma sağlamaktadır. Yöresel yemeklerden halılara, meyvelerden eliş ürünlerine kadar çok geniş bir alanı kapsayan coğrafi işaret uygulaması haksız rekabet ve sahte (korsan) ürün ticareti gibi hususlarda da koruma sağlayan bir uygulamadır. 2013 yılına girdiğimizde Türk Patent Enstitüsü tarafından toplam 167 ürünümüz coğrafi işaret kapsamına alınmış bulunmaktadır. Söz konusu bu uygulama kapsamında Hakkâri ölçeğinde yapmış olduğumuz araştırmalar sonucunda coğrafi işaret kapsamına alınabilecek ürünler ve bunların yöre için önemi ortaya konmuştur. Yörede yapmış olduğumuz araştırmalar neticesinde kilim, bal, tütün, ceviz ve yöresel Hakkâri yemekleri coğrafi işaret kapsamına alınabilecek ürünler olarak tespit edilmiştir. Bu çalışmada iktisadi faaliyetlerin sınırlı oluşu, ciddi boyutlardaki güvenlik sorunu ve de bundan kaynaklı kamuoyunda ortaya çıkan olumsuz Hakkâri imajı nedeniyle Türkiye'nin az gelişmiş kesimlerinden birinin saklı, unutulmuş ve/veya göz ardı edilmiş söz konusu değerleri tanıtılmaya çalışılmıştır. Hakkâri coğrafyasının şekillendirdiği ve ortaya koyduğu bu müstesna ürünlerin coğrafi işaret kapsamına alınarak yöre halkına ekonomik kazançlar sağlayacak boyutlara taşınması ve korunması çalışmamızın hedefini oluşturmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Coğrafi İşaretler, Kilim, Ceviz, Bal, Tütün, Yöresel Yemekler, Kültür Coğrafyası, Hakkâri, Türkiye.

**Abstract**

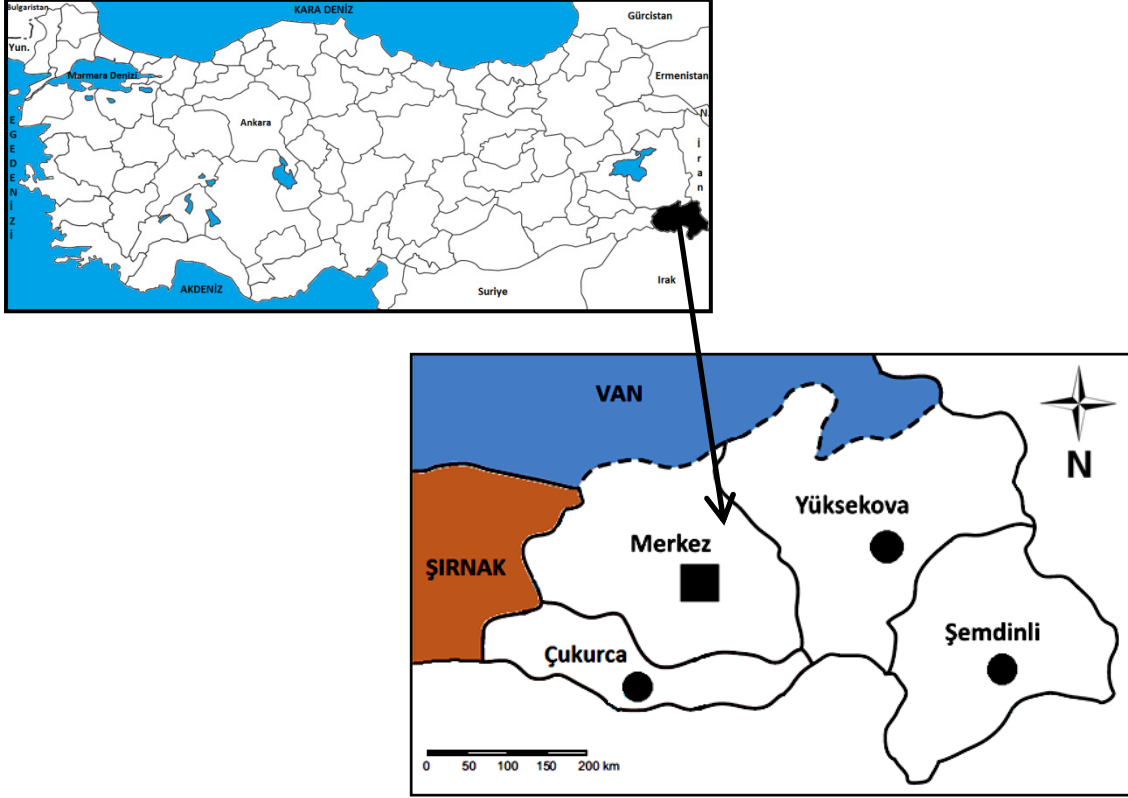
Geographical indication applications have a great influence on the protection of the products' place and importance at the economic and cultural life, which have very closed relation with their geography. Also, it is important for transferring the products generation to generation as originally. Another thing, it provides a significant contribution to not only local culture and economies but also the national economy and values. Geographical indications application prevents much unfair competition and imitation (warez) product trade in a wide range of products as from regional dishes and fruits to carpets. Until 2013, 167 products qualified as geographical indication by Turkish Patent Institution. In our study, we determine geographical indications for Hakkâri, which are rug, walnut, honey, tobacco and local foods, furthermore their importance for the region has been revealed. Due to limited economic activities and significant public safety issue, Hakkâri's image was negatively affected in publicity. Because of this reason, we strive for to introduce the hidden, forgotten and/or ignored values of Hakkâri which is the least developed parts of Turkey. Our main target is to provide the products are taken the scope of geographical indications, which are specifically shaped by geography of Hakkâri, then generate economic gains to the local people.

**Keywords:** Geographical Indications, Rug, Walnut, Honey, Tobacco, Local Food, Cultural Geography, Hakkâri, Türkiye.

\* Marmara Üniversitesi, Fen - Edebiyat Fakültesi, Göztepe Kampüsü, İstanbul.

## Giriş

Henüz coğrafi işaret kapsamına alınmış herhangi bir ürünü bulunmayan ve ülkemizin en az kalkınmış illerinden biri olan Hakkâri, Türkiye'nin güneydoğu ucunda Doğu Anadolu Bölgesi'nin Hakkâri Bölümü'nde yer almaktadır. Kuzeyde Van, batıda Şırnak ile komşu Hakkâri'nin doğudan İran ve güneyden de Irak ile hududu bulunmaktadır. Yüzölçümü 9.521 km<sup>2</sup> olan Hakkâri'nin 2010 ADNKS'ye göre nüfusu 251.302 kişidir.



Şekil 1: Hakkâri'nin Lokasyon Haritası

Farklı inanç ve kültürlerden pek çok topluma ev sahipliği yapmış olan Hakkâri bu özelliğini günümüzde sahip olduğu kültürel mirasıyla yansıtmaktadır. Medeniyet tarihi oldukça gerilere uzanan Hakkâri doğal ve beşeri pek çok değere sahip olmakla birlikte günümüzde ne yazık ki söz konusu bu değerler pek fazla bilinmemektedir. Hakkâri'nin bu zenginliğinde sarp yamaçlardan ortalama yükseltisi 2.000 m.'yi aşan sahalara, mikroklima alanlarından verimli vadilere kadar çeşitlilik arz eden coğrafi şartları da etkili olmuştur.



Fotoğraf 1: Çalışma Sahamız Hakkâri'nin Merkez İlçesi'nden Bir Manzara



Fotoğraf 2: Araştırma Sahamızın Doğal Güzelliklerinden Sadece Bir Tanesi:  
Cennet - Cehennem (Merkez)

Hakkâri'nin coğrafi işaretleri konusunda yapılan bu çalışmada hedeflerimizden biri de kamuoyunda sıklıkla terör olayları ve yaşanan diğer olumsuz gelişmeler ile gündeme gelişinin yörenin kalkınması, imajı ve halkının refah seviyesinin artırılmasında ne kadar menfi etkiler

taşıdığına; konumu, tarihi ve coğrafi zenginliğinden ötürü barındırdığı az bilinen değerlerine dikkat çekerek kamuoyunda Hakkâri'nin başka ve asıl yüzünü göstermektedir.

2013 yılında Türk Patent Enstitüsü tarafından toplam 167 ürün coğrafi işaret kapsamına alınmış, 226 tanesinin de müracaatı yapılmıştır (TPE, 2013). Hakkâri'nin ise henüz işaretlenmiş veya başvurusu yapılmış bir ürünü bulunmamaktadır. Bu çalışmada 2011 ve 2012 yıllarında Hakkâri'ye yaptığımız araştırma gezilerimiz ve yörede yapmış olduğumuz mülakatlar neticesinde tespit edilen potansiyel coğrafi işaretler ile yapılması gerekenler üzerinde durulmuştur. Elbette söz konusu olan sadece bir ürünün coğrafi işaret kapsamına alınmış olması değil alındıktan sonra nelerin yapılması gerektiği ve de üreticisine, yöre halkına ne yönde ve hangi boyutlarda katkı sağlayacağıdır.

### **Coğrafi İşaret Konusu ve Kapsamı**

“Coğrafi İşaret” kavramını kendine has bir veya birden fazla özelliği ile sınırları belli bir sahaya özgü ürünü söz konusu yörenin marka veya işareti haline getirme sürecidir şeklinde tanımlayabiliriz. Buradaki temel amaç sınırları belli bir alanla özdeşleşmiş olan bu ürünlerin birer marka haline gelerek hem sürdürülebilir kalkınmaya hem de kapsam dahilindeki ürünlerin kalitesini koruyarak üreticiye destek olmaktır.

Coğrafi işaretler, menşe işareti ile mahreç işareti olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. *Menşe İşareti* (Designation of Origin) bütünüyle belli bir yere özgü olan ve başka bir yerde bulunmayan veya temin edilemeyen ürünleri ifade eder ki burada söz konusu sahanın sınırlarının net bir şekilde belirlenmesi büyük önem arz etmektedir. Ürün, niteliklerinin tümünü, kaynağını, esasını veya elde edilme sürecini sınırları belli bir sahanın tabii veya beşeri unsurlarından almış olmalıdır. Burada belirtilmesi gereken bir durum ise menşe işareti kapsamındaki ürünlerin (Geleneksel Türk Çilek Likörü, Tarsus Yayla Bandırması gibi) tescillendiği şekil özellikleriyle başka yerlerde de üretilip yetiştirilebileceğidir.

*Mahreç İşareti* (Geographical Indication) ise ürünün yine sınırları belli bir yöre, havza, şehir veya ülkeye özgü olmasının yanı sıra belirgin en az bir özelliğinin, ününün veya o ürünü tanıtıcı herhangi bir yönünün söz konusu mekandan kaynaklanması gerekmektedir. Mahreç işaretinde ürün menşe işareti kadar sıkı bir şekilde mekana bağlı olmamakla birlikte en az bir özelliğinin veya imalat aşamasının belli bir bölgeden temin edilmesi gerekmektedir. Mahreç işaretine örnek olarak Tavşanlı Leblebisi, Zile Pekmezi, İskilip Dolması, Oltu Cağ Kebabı, Burdur Ceviz Ezmesi verilebilir. Mahreç işaretli bazı ürünlerin belirtilen özellikleri korunmak suretiyle Türkiye genelinde üretilebilir (Adana Kebabı, Konya Etli Düğün Pilavı, Mardin Kibe gibi).

Coğrafi işaretleme kapsamındaki ürün önce ülke içinde başlı başına tanınan bir nitelik kazanmakla birlikte bir sonraki aşamada tüm dünya pazarlarında rakipsiz olarak piyasaya sürülebilecektir. Uluslararası pazarlardaki bu ayrıcalığı elde edebilmesi için öncelikle ülke içindeki birtakım kriterlerin sonrasında Madrid ve Lizbon Sözleşmeleri ile belirlenen kriterlerin yerine getirilmesi gerekmektedir (Şahin, 2011b; 6).



Fotoğraf 3: Coğrafi İşaret Kapsamına Alınan Ürünlerimizden Birkaçına Örnek

### Hakkâri'nin Coğrafi İşaret Kapsamına Alınabilecek Nişaneleri

**a) Hakkâri Kilimleri:** Yöre kilimleri, pek çok Anadolu halı ve kilimi gibi oldukça köklü bir geçmişe sahip zengin bir kültürün ürünüdür. Kilimlerde yerel motiflerin yanı sıra çeşitli kültürlerin sentezi olan motiflerde yaygın olarak işlenmekte olup her kilimin adı yörenin sosyo-kültürel hayatını yansıtan birer işaret özelliğindedir.

Hakkâri'de dokumacılığın gelişmesinde küçükbaş hayvancılığın yörede yaygın bir faaliyet olmasının önemli payı vardır. Bununla birlikte el yapımı ipin zahmetli ve uzun bir emeğin ürünü olması, yeni neslin yün eğirme gibi geleneksel faaliyetlere fazlaca rağbet etmemesi fabrikasyon ipe yönelmesine neden olmaktadır. Yün eldesi aşamasında ilk olarak koyunlar liflerindeki yağdan ve diğer yabancı maddelerden arındırılmak amacıyla göl veya nehirlerde uzun ve zahmetli bir uğraşı sonucunda yıkanarak temizlenir. Bundan sonra kırılma (kırpma) aşamasına geçilir ki bu faaliyet Hakkâri için özel bir yere sahiptir. Hakkâri'de her yıl Temmuz ayında "Koyun/Kuzu Kırpma Şenliği" adıyla oldukça renkli ve kültürel açıdan özel bir yere sahip gelenekselleşmiş bu etkinlik neticesinde iyi kalitede tonlarca yün elde edilmektedir. Saf yünden imal edilmiş olan ipler çileler haline getirilerek boyama aşamasına geçilir. Doğal bitki örtüsünün kültürel bir ürün olan kilimlere yansımaları çilelerin boyanması aşamasında karşımıza çıkmakta ve yörenin floristik zenginliğini ortaya koymaktadır. Hazırlanan tablo 1'de de görüldüğü üzere yörede oldukça yaygın olan ceviz ve nar kabuklarından boyar madde olarak da istifade edilmesinin yanı sıra yabancı bitkilerden de yararlanılmaktadır. Buna karşılık son yıllarda boya bitkilerine alternatif olarak sentetik boya kullanımı da yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Hakkâri kilimlerinde yaygın olarak siyah, kahverengi, lacivert, mavi, kırmızı, bordo gibi koyu renkler tercih edilmektedir.

Bitki	Elde Edilen Renk
Ceviz kabuğu	Güneşte kurutulan kabuklardan siyah ve kahverenginin tonları.
Nar kabuğu	Güneşte kurutulan nar kabuklarından turuncu renk.
Kırmızı soğan kabuğu	Kiremit rengi.
Yabani nane (Pung)	Yeşil ve tonları.
Runas (Ronas)	Kurutulan köklerden pembe, kırmızı ve bordo.
Sütleşen (Şiremar)	Kurutulan bitkiden sarı, turuncu ve haki renkleri.
Giyerenk	Aynı zamanda yün astarlamada kullanılan bitkiden sarı ve yeşil.
Agirat çiçeği	Sarı ve mavi renkler.
Bareş	Bataklık suyu ile kaynatılarak siyah renk.
Tırşok	Dere boylarında yetişir ve ekseriya yüne parlaklık sağlar.

Tablo 1: Hakkâri’de Yün Boyamada Kullanılan Bitkiler ve Elde Edilen Renkler

Burada belirtilmesi gereken önemli bir diğer nokta ise coğrafi işaret kapsamına alınacak ürünlerin tarihi ve kültürel önemleri yanında orijinal halleriyle korunarak gelecek nesillere aktarılmasında kullanılan geleneksel araç - gereçler ve uygulamaların olabildiğince muhafaza edilmesidir. Önceleri ahşap dokuma tezgahları yaygın iken günümüzde dikey metal tezgahlar yaygınlık kazanmıştır. Hakkâri kırsalında hala ahşap tezgahlara ve dokuma gereçlerine rastlanmaktadır.



Fotoğraf 4: Hakkâri’de Kadınlar Yöresel Kilimlerini Dokurken Aynı Zamanda Sosyalleşme İmkânı da Yakalamaktadır

Kilimlerin teknik özelliklerine baktığımızda kilim kalitesini belirleyen temel özellik çözgü ve atkı sıklığıdır. 1 dm.’de çözgü sıklığı 38 - 42 arasında ve 230 motif atkısı ip bulunmaktadır (Anonim, 2004; 168). Kilimler 130 x 300, 150 x 380 ve 130 x 200 cm. ortalama 4 - 6 m<sup>2</sup> ebatlarında, ortalama 2 m<sup>2</sup>’lik bir kilimin ağırlığı 7.7 kg.’dır (Anonim, 2013). Bununla birlikte özellikle turistik ve dekoratif amaçlı imal edilen kilimler daha küçük ebatlarda da dokunurlar. Bunlarda standart ölçüler 100 cm. genişlikte ve 160 cm. uzunluğunda olup bu ölçülerde bir kilim ortalama 1 - 1.5 ayda tamamlanmaktadır<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Bir kilimin yapım süresi desenine bağlı olarak değişmekle birlikte bahsedilen süre orta zorlukta desenlere göre belirtilen süredir.



Fotoğraf 5: Ahşap Tezgahların Yerini Almış Metal Tezgahlarda Dokunan Hakkâri Kilimleri

Yapısal özelliklerinin ardından Hakkâri kilimlerini folklorik açıdan değerlendirecek olursak desenine ve bu deseni dokuyana göre yapılan adlandırma kilimlerin yöre için taşıdığı önemi açık bir şekilde ifade etmektedir. Yaygın olarak kullanılan ve kendine has tarihi ve kültürel öneme sahip isimleri ile anılan kilimler; Gülsarya, Gevdan, Lüleper, Şamari, Gülgever (Kaşuri / Yaylagülü), Şımkubük (Şımkubik), Herki, Canbezer (Canbezar), Halitbey (Halitbeyi), Gülhazar (Gülhezar / Bin Gül), Hevçekar (Hevçeker), Kesnekar (Kesneker), Şehvani (Tiyari), Sine, Çılgül (Kırk Gül). En fazla kullanılan desenler ise Gülsarya, Sine, Lüleper, Kesnekar, Gülgever, Hevçekar ve Çılgül'dür. Söz konusu bu yöresel desen isimlerinin her birinin yöre kültürüyle bir bağlantısı bulunmakta olup kimisi bir aşiretin adıyla (Herki, Ertuşı, Gevdan), kimisi kilimi dokuyan kişinin adıyla (Gülsarya) kimisi de yörede yetişen bir bitkinin adıyla (Lüleper) anılmaktadır. Bahsi geçen bu kilim isimlerine Van ve Şırnak'ta da rastlanmaktadır.

Hakkâri'de ve Hakkâri kilimlerinin kullanıldığı yerlerde kilim sadece bir yer yaygısı olarak değerlendirilmemektedir. Kilimler divan, koltuk ve yatak örtüsü (şalı), hayvan örtüsü (At, deve gibi), minder yapımı, kuşak, hurç, dekoratif amaçlı duvar süsü şeklinde de değerlendirilmektedir.

Kilim dokumacılığı hem yörenin folklorik bir özelliği olarak korunup yaşatılması hem de Hakkâri için önemli bir iktisadi faaliyet olması dolayısıyla üzerinde durulması gereken bir konudur. Yurtiçi ve yurtdışı fuarlarda Hakkâri kilimlerinin tanıtılması, gerek yazılı gerek görsel yollarla kilimlerin çok daha geniş kitlelerce bilinir hale gelmesi ile artan siparişler yöre için bir dönüşüm yaratmıştır.

**b) Hakkâri Cevizi:** Sert kabuklular grubundan ceviz (*Juglans regia* L.) besin değeri yüksek ve üreticiye gerek meyvesi gerek kerestesi ile iyi gelir sağlayan değerli bir bitkidir. Ceviz, 25 - 30 m.'ye kadar boylanabilen, 1.5 - 2 m.'ye kadar gövdesini genişletebilen, büyük ve geniş bir taç yapısına sahiptir (Mataracı, 2004; 188). 20 *Juglans* türü içerisinde ticari değere sahip olan *Juglans regia* L. Türkiye'de "Anadolu Cevizi" veya "Adi Ceviz" olarak bilinmektedir. Koz, yandak gibi isimlerle de anılan ceviz, Hakkâri ve civarında güz olarak da adlandırılmaktadır. Cevizin anavatanı olarak ülkemizin Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerini içine alacak şekilde Güneydoğu Asya merkezli veya Gilan Eyaleti (İran) merkezli saha işaret edilmektedir (Leslie, McGranahan, 1998; Erdoğan, 2004a; 11; Gül Yavuz, 2012; 2). Bu açıdan doğal yetişme alanı içerisinde yer alan Anadolu'nun büyük bir kısmında ve özellikle çalışma sahamızı teşkil eden Hakkâri'de oldukça yaygın olup kültür tarihinde önemli bir yer edinmiştir.

Meyvesi için dikilen ceviz önemli bir yağ kaynağı olup 100 gr. iç cevizde 65 gr. yağ bulunmakta, bunun da büyük bir kısmı doymamış yağdan ibarettir (Erdoğan, 2004b; 78). Cevizin bir bitki olarak diğer istifade biçimleri ise tanen eldesi, yaprakları ve meyvenin yeşil kabukları doğal boyar madde (yün boyamada ve boya sanayinde), çok kıymetli olan kerestesi ise kaplama (parke) alanında, mobilyacılıkta ve silah sanayinde (dipçik/kabza imalatı) istifade edilmektedir

Ceviz, ılıman ve subtropikal iklimin görüldüğü yerlerde doğal olarak yetişebilen bir bitkidir. Doğal yetişme alanları dışında ve Hakkâri gibi çetin coğrafi şartların söz konusu olduğu yerlerde mikroklima sahalarında yetişmektedir. Yüksek dağlarla çevrili düzlükler ve vadiler (Özellikle Zap Vadisi) iklimin de elverişliliği sayesinde ceviz yer yer çok iyi gelişme ortamı bulmuştur. İri, dolgun ve leziz bir aromaya sahip olan Hakkâri cevizi yörenin sosyo - ekonomik hayatında da önemli bir yer işgal etmektedir. Öyle ki ceviz, Hakkâri mutfağına özgü yemeklerde (Örneğin *Kıris*) de kullanılmaktadır. Hakkâri'de cevizin köklü bir geçmişe sahip olduğu toponimik açıdan da ortaya konabilmektedir. Buna tipik örnek ise cevizin ayrıca öneme sahip olduğu Cevizli Köyü (Çukurca) olup söz konusu bu yerleşmenin Kürtçe adlandırılması olan Güzereş "Karaceviz" anlamına gelmektedir.

Ceviz yetiştiriciliğini teşvik amacıyla TÜBİTAK tarafından da desteklenen "Türkiye Ceviz Yetiştiriciliğini Geliştirme Entegre Projesi" kapsamında yurt genelinde olduğu gibi Hakkâri'de de müspet gelişmeler kaydedilmiştir. İlde 2006 - 2011 yılları arasında sertifikalı ceviz fidanı dağıtımı dahilinde 2006'da 23.000, 2008'de 5.500 ve 2011'de de 10.780 adet fidan dağıtılmıştır (Anonim, 2012: 12). Ceviz yetiştiriciliğinin il genelinde yaygınlaştırılmaya çalışıldığını 2006 yılında dağıtılan tüm sertifikalı fidanın % 73'ünü, 2011'de de % 32'sini cevizin teşkil etmesi daha net bir şekilde özetlemektedir. Özellikle Zap Vadisi başta olmak üzere ilin muhtelif vadileri ve yüksek dağlarla çevrili sahaları ceviz ormanlarına dönüştürülmeye çalışılmaktadır.

Hakkâri ile özdeşleşen ve en gözde meyvesi olan cevizin üretim, verim ve ağaç sayısını değerlendirmek üzere hazırlanan tablo 2'ye baktığımızda genel olarak olumlu bir gelişmeden bahsetmek mümkün olmakla beraber tam anlamıyla ceviz üretiminde bir istikrarın sağlandığından bahsetmek mümkün görülmemektedir. 1995'ten sonra üretimde dikkat çekici bir gerileme yaşanmış ve 1997'ye gelindiğinde son 20 yılın en düşük ceviz üretimi (847 ton) gerçekleşmiştir. Hemen ertesi yıl ise üretimde kabaca 3 katlık bir artış gerçekleşmiş, 2002'ye



gelindiğinde de benzer bir artış gözlenmiştir. 2004 yılından itibaren ise üretim 10.000 tonun altına inmemiş, en yüksek üretim değeri ise 15.912 tonla 2007'de gerçekleşmiştir (TÜİK, 2013). Son 5 yıllık üretim durumuna göre yıllık ortalama 13.915 tonluk ceviz üretimi söz konusu olmuştur. Ceviz üretiminin ilçelere göre dağılımına baktığımızda ise 2010 yılı itibarıyla toplam 13.842 tonluk üretimin % 62.1'i Yüksekova ilçesinden (8.596 ton) sağlanmış olup 2.460 tonla Merkez ilçe ikinci sırada yer almaktadır. Hakkâri genelinde en iyi kalite cevizlerin elde edildiği yer olan Çukurca'da ise 2010 yılında 1.550 tonluk üretim gerçekleşmiştir (TÜİK, 2013). 2010'da Türkiye'de üretilen toplam 178.142 ton cevizin % 7.7'sini, aynı yıl Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki toplam 40.444 tonluk ceviz üretiminin ise % 34.2'sini Hakkâri sağlamış ve bölge ceviz üretiminde ilk sırada yer almıştır.

Yıllar	Üretim Miktarı (Ton)	Verim (kg.)	Toplam Ağaç	Toplam Meyve Üretimi İçerisindeki Oranı
1991	1.499	84	24.620	% 52.8
1992	1.472	83	24.620	% 52.9
1993	1.442	81	24.620	% 52.2
1994	1.451	82	24.620	% 52.0
1995	1.470	78	25.950	% 51.4
1996	922	45	30.940	% 38.0
1997	847	10	87.938	% 36.3
1998	3.397	41	84.056	% 60.3
1999	3.255	40	82.830	% 59.2
2000	3.408	49	71.750	% 53.0
2001	4.663	73	97.400	% 65.4
2002	12.640	73	193.600	% 51.9
2003	5.050	32	179.860	% 15.5
2004	12.610	82	180.860	% 52.4
2005	10.305	67	180.903	% 45.7
2006	12.223	78	192.860	% 48.5
2007	15.912	86	212.200	% 47.3
2008	14.118	75	218.350	% 42.4
2009	13.481	70	221.475	% 37.2
2010	13.842	71	222.925	% 37.8

Kaynak: TÜİK, 2013.

Tablo 2: 1991 - 2010 Yılları Arasında Hakkâri'de Ceviz Yetiştiricilik Durumu

Hakkâri'de ceviz üretiminin tablo 2'de de görüldüğü gibi toplam meyve üretimi içerisindeki payı her zaman dikkat çekici seviyelerde kalmıştır. 1991'den 1996'ya kadar Hakkâri toplam meyve üretiminin yarısından fazlasını ceviz üretimi oluşturmakta olup 1996 ve 1997'de payları bir miktar azalsa da 1998'de % 60.3'e, 2001'de de % 65.4'e kadar çıkmıştır (Tablo 2). 2004 yılından itibaren ceviz payındaki azalışta Hakkâri'de diğer meyve üretim faaliyetlerinin de (Üzüm ve elma gibi) desteklenmeye başlaması etkili olmuştur. Bununla birlikte 2010'da Hakkâri'deki ceviz alanları (12.020 da.) toplam meyvelik alanlarının % 32.2'sini üretimin de % 37.8'ini teşkil etmiştir (TÜİK, 2013).

Hakkâri ceviz yetiştiriciliğinin verim durumuna baktığımızda ise yıldan yıla ciddi değişimlerin yaşandığı gözlenmekte olup en yüksek 2007'deki 86 kg.'lık verime karşılık en düşük 1997'deki 10 kg.'lık verim değeri kaydedilmiştir (Tablo 2). Bu durumda meteorolojik şartların yanı sıra daha öncede bahsedildiği gibi güvenlik meselelerinden ötürü cevizlerin toplanamayışı da etkili olmuştur. Son 5 yılda ağaç başına verim 70 kg.'ın altına düşmemiştir. İlçelere göre verim durumu ise 2010 yılında ceviz üretiminde 3. sırada yer alan Çukurca ağaç başına 100 kg. ceviz verimiyle ilk sırada yer almış burayı sırasıyla Yüksekova (82 kg.), Merkez (60 kg.) ve Şemdinli (35 kg.) takip etmiştir (TÜİK, 2013).

**c) Şemdinli Tütünü:** Amerika'nın keşfiyle birlikte tüm dünyaya yayılan tütün (*Nicotiana tabacum* L.), XVII. yy.'ın başlarında Anadolu'ya da taşınmıştır (Taşlıgil, 1992: 130). Türkiye'de oldukça iyi bir gelişim ve yayılış gösteren tütün tüm dünyada "Türk/Şark Tütünü" (Turkish/Oriental Tobacco) adıyla tanınan ve kendine has aromasıyla aranan bir zirai ürünümüz haline gelmiştir. Bununla birlikte özellikle son yıllarda tütün mamullerinin insan sağlığına olan olumsuz etkilerinin ortaya çıkartılıp insanların bilinçlendirilmesi, tütün mamulleri tüketiminin çoğu alanda yasaklanması gibi hususlar tütün yetiştiricilik faaliyetine de yansımış ve üretimde son birkaç yılda ciddi gerilemeler yaşanmıştır.

Şemdinli'de tütünün tarihçesi kesin olarak bilinmemekle birlikte ilk ekimin 19. yüzyılın başlarında yörede yaşayan Nasturiler zamanında çok sınırlı bir alanda yapılmaya başlandığı ifade edilmektedir. 1936 yılında Şemdinli ilçe olduktan sonra geniş kapsamlı ekime başlanış ve yıllarca yöre halkının en önemli geçim kaynağı olma özelliğini korumuştur. Şemdinli tütünü ile ilgili yörede "Osmanlı İmparatorluğu döneminde saray halkının tütün ihtiyacı büyük miktarda Şemdinli'de üretilen tütünlerden karşılanmaktaydı." şeklinde bir yargı bulunmakta ve Hakkâri tanıtımında bu husus sıkça belirtilmektedir. Üretimi günden güne azalan Şemdinli tütününün bu özelliği zaman içerisinde önemini yitirse de Hakkâri için sembolik değerini koruyarak günümüze kadar ulaşabilmiştir. Şemdinli tütününün en belirgin özelliği içimi ile çevreye verdiği hoş kokudur (!). Şemdinli tütünü 60 - 100 cm. civarında boylanabilen, nötr topraklarda iyi yetişen ve diğer bitkisel ürünlerin yetişmesine imkan tanımayan eğimli yamaçlara ekilebilmektedir.

Yıllar	Alan (da.)	Üretim (Ton)	Verim (kg/da.)	Yıllar	Alan (da.)	Üretim (Ton)	Verim (kg/da.)
1991	120	13	108	2002	-	-	-
1992	350	39	111	2003	160	14	88
1993	960	105	109	2004	140	22.4	160
1994	590	65	110	2005	-	-	-
1995	130	19	146	2006	1.925	231	120
1996	200	22	110	2007	-	-	-
1997	180	25	139	2008	-	-	-
1998	320	39	122	2009	850	93.5	110
1999	440	52	118	2010	-	-	-
2000	140	17	121	2011	720	26	36
2001	100	10	100				

Kaynak: TÜİK, 2013; Tarım İl Müdürlüğü, 2013.

Tablo 3: Hakkâri'de 1991 - 2011 Yılları Arasında Tütün Üretim Durumu<sup>2</sup>

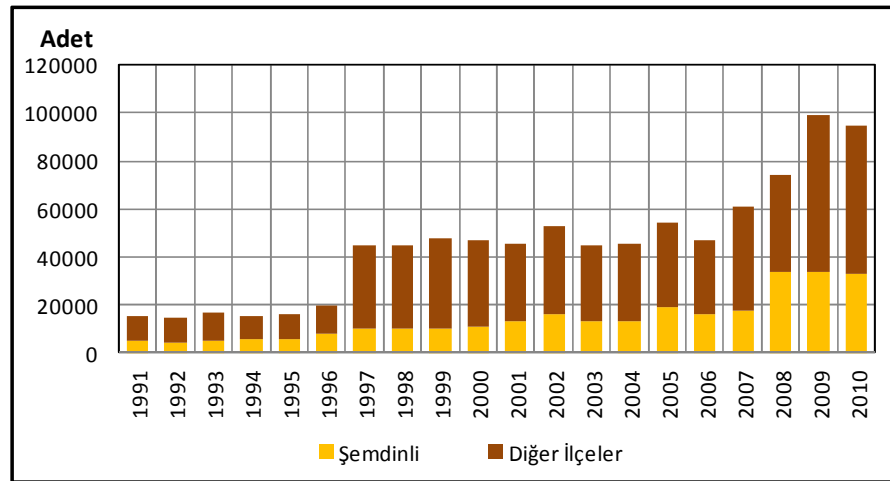
Tütün üretiminde tablo 3'te görüldüğü gibi 1991'deki 13 tonluk üretim 2 yıl gibi kısa bir süre sonra 8 katlık bir artış göstererek 105 tona yükselmiş fakat bundan sonra yeniden düşüş eğilimine girilerek 1995'te 19 tona kadar gerilemiştir ki bu gerilemede özellikle bölge asayiş durumunun ciddi rolü vardır. Köy ve mezraların boşaltılması yöre zirai hayatında ciddi gerilemelere sebep olmuş 2001 yılına gelindiğinde tütün üretimi 10 tona kadar gerilemiştir. 2003 yılında ise toplam 14 tonluk tütün üretiminin 8 tonu Çukurca'da (80 da.), 5 tonu Merkez'de (60 da.) ve 1 tonu da tütünü ile meşhur olan Şemdinli'de (20 da.) yetiştirilmiştir. Bununla beraber Tarım İl Müdürlüğü'nden aldığımız bilgiye göre ertesi yıl gerçekleşen 22.4 ton, 2011'de de 26 tonluk tütün üretiminin tamamına yakını (25 tonu) Şemdinli'de gerçekleşmiştir. 2001 yılında

<sup>2</sup> TÜİK tarafından 2004 yılından günümüze değin (2011 yılı tahmini verileri hariç) Hakkâri tütün istatistikleri derlenmemiştir. Bununla birlikte Hakkâri Tarım İl Müdürlüğü'nden derlenen veriler ışığında bazı yıllara ait tütün üretimi belirtilmiştir.

TBMM'ye taşınan kanun hükmünde kararname ve ek madde ile yapılan yasal değişiklikle 42 ilde sadece 181 ilçede tütün yetiştiriciliği belirli esaslara göre devam edebilecektir. Şemdinli'de tütün yetiştiriciliği yapılabilecek sahalar içerisinde yer almaktadır.

**d) Şemdinli Balı:** Bal; "Bitkilerin çiçeklerinde bulunan nektarların ya da bitkilerin canlı kısımları ile bazı eşkanatlı böceklerin salgıladığı tatlı maddelerin bal arıları (*Apis mellifera*, *Apis mellifica*) tarafından toplanması, organizmalarında bileşimlerinin değiştirilip petek gözlerine depo edilmesi ve buralarda olgunlaşması sonucu meydana gelen koyu kıvamda tatlı bir üründür." şeklinde tanımlanmaktadır (Hışıl, Börekçiöğlü, 1986: 79). Bal hem lezzetli bir besin maddesi hem de insan sağlığına olan yararının yanı sıra dengeli beslenmede göz ardı edilemeyecek bir gıda maddesidir.

Hakkâri'de bal üretiminin yaygın bir faaliyet olmasının yanında özellikle Şemdinli'de çok iyi kalitede bal elde ediliyor oluşunda yörenin hem fiziki (Özellikle floristik açıdan) hem de iktisadi coğrafya şartları etkili olmaktadır. İl genelinde arıcılık tüm hayvancılık faaliyetleri içerisinde en yaygın olanıdır. Bunda az bir maliyetle iyi bir gelir sağlanması, işgücü arzının düşük olması ve kısa mesafelerde kaydedilen ciddi irtifa farkından (800 ila 3000 m.'ler arasında) dolayı gezici (göçer) arıcılık yaygın olmakla beraber arıcılıktaki teşviklerle yeni kovanlarda yerleşik arıcılıkta önemli gelişmelerin kaydedilmesi etkili olmuştur. Hakkâri'de tarım arazilerinin sınırlı ve dağınık oluşu tarla tarımını sınırlamakta buna bağlı olarak yörede pestisit, insektisit gibi kimyasalların kullanımı da sınırlanmaktadır. Bu da bal eldesinin kimyasal kalıntılardan önemli ölçüde arınık olmasında etkili olmaktadır. Ayrıca Hakkâri'de ağır ve hafif sanayinin fazlaca gelişmemiş oluşu ve bundan kaynaklı çevre kirliliğinin ciddi anlamda bir tehdit oluşturmaması bir diğer hususlardır.

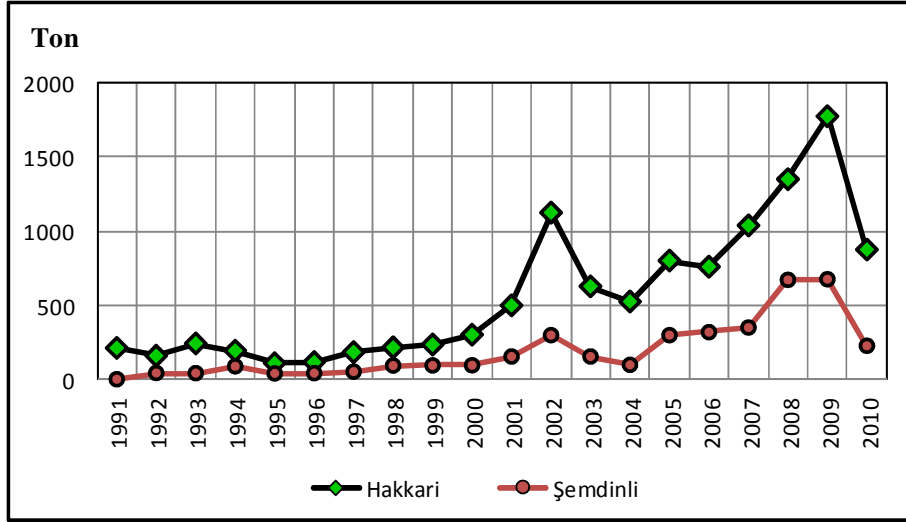


Kaynak: TÜİK, 2013.

Şekil 2: 1991 - 2010 Yılları Arasında Şemdinli ve Hakkâri'nin Diğer İlçelerinde Kovan Varlığı

Arıcılığın altyapısını teşkil eden kovan varlığı ileriye yönelik bal üretim potansiyelinin ortaya konmasında bilinmesi gereken önemli bir husustur. Hakkâri ve Şemdinli kovan sayısının son 20 yıllık durumunu incelediğimizde diğer bitkisel ve hayvansal üretim faaliyetlerine kıyasla nispeten daha istikrarlı bir seyirden bahsetmek mümkündür. Hakkâri'de 1991 yılındaki toplam 14.860 kovan varlığının ardından 1997 yılına gelinceye kadar bu sayı 20.000'in altında kalmıştır. 1997'deki kayda değer gelişmeyle 45.040'a çıkan kovan sayısı 2007 yılına kadar 40 ila 50 bin arasında değişmiştir. 2007 yılından itibaren kovan sayısında 2009'a kadar hızlı bir artış yaşanmış ve 2009'da 100.000'e yaklaşmış, 2010'da küçük bir gerileme ile 95.076'ya düşse de

bunun sadece % 2.2'si eski tip kovanlardan oluşmaktadır (TÜİK, 2013). İlk olarak 1960'ların sonunda fenni arıcılığa başlanan Şemdinli'de yıllar itibariyle kovan sayısında kayda değer gelişmeler yaşanmış ve 2010'daki toplam 32.955 kovanın sadece 320 tanesi eski tip kovandır (Şekil 2).



Kaynak: TÜİK, 2013.

Şekil 3: Yıllar İtibariyle Hakkâri Geneli ve Şemdinli'de Bal Üretimi

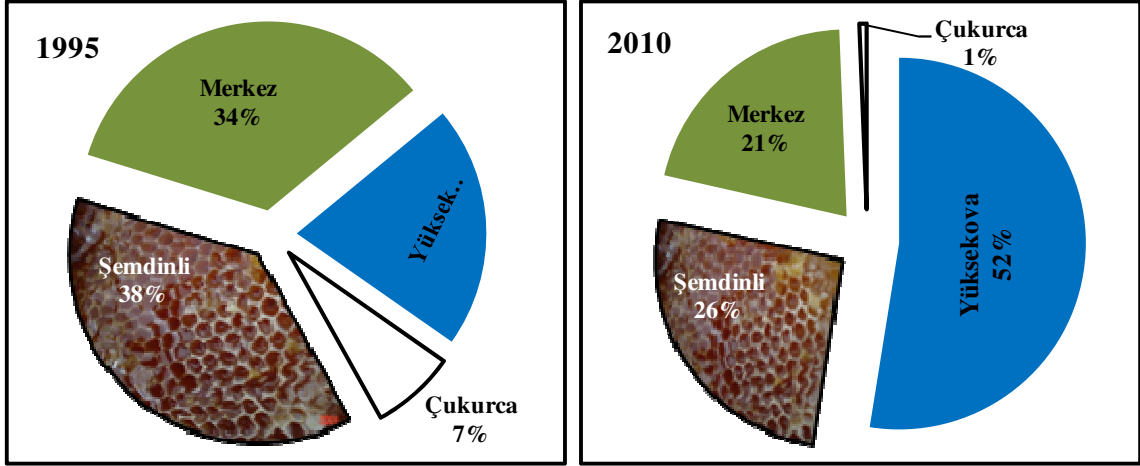
Bal üretim durumuna baktığımızda ise süreci iki dönemde değerlendirebiliriz; bunlardan ilki 1991 - 1999 arasında düşük miktarda ama istikrarlı olan üretim dönemi diğeri ise 2000 - 2010 arasında üretimin zaman zaman ciddi artışlar gösterdiği fakat bir istikrarın sağlanmadığı dönemdir (Şekil 3). 2009 yılına gelindiğinde son 20 yılın en yüksek üretim değerine ulaşılmış ve Hakkâri'de toplam 1.775 ton, Şemdinli'de ise 676,9 ton bal elde edilmiştir (TÜİK, 2013). 2010'da ise bal üretimindeki ciddi gerilemeyle toplam 876,5 tonluk balın % 26'sını Şemdinli sağlamıştır.



Fotoğraf 6: Hakkâri'de Kara kovan, Petekli ve Süzme Şeklinde Bal Satışı

Hakkâri'de bal üretiminin ilçelere göre olan dağılımında 1995'ten 2010 yılına gelinceye kadar dikkat çekici değişimler yaşanmıştır. 1995 yılında üretilen toplam 111 ton balın % 38'i ürettiği balıyla ünlenen Şemdinli'den sağlanmış olup ikinci sırada % 34'lük payıyla Merkez ilçe yer almaktadır. Aynı yıl Yüksekova toplam bal üretiminin 1/5'lik kısmını sağlarken % 7'lik

payıyla Çukurca bal üretiminde çok küçük bir paya sahiptir. 2010 yılına gelindiğinde ise Hakkâri bal üretiminin kabaca ¼'ünü sağlayan Şemdinli ikinci sıraya gerilerken Yüksekova ilin toplam bal üretiminin yarısından fazlasını temin ederek arıcılıkta kayda değer bir gelişme göstermiştir. Şemdinli'dekine benzer bir gerileme Merkez'de de gözlenmekte olup payı % 21'e gerilemiştir. Çukurca'da ise dikkat çekici bir gerileme yaşanmış olup 2010'da % 1 gibi önemsiz bir payı bulunmaktadır (Şekil 4).



Kaynak: TÜİK, 2013.

Şekil 4: 1995 ve 2010 Yıllarında Hakkâri Bal Üretiminin İlçelere Göre Dağılımı

Hakkâri'de elde edilen bal süzme, petekli, organik, kara kovan balı gibi farklı özelliklerde piyasalara sürülmektedir. Bununla beraber yöre arıcılığının tanıtım, pazarlama ve ambalajlama gibi ciddi sorunlar bulunmaktadır. Ayrıca sınırlardan kaçak olarak sokulan ballar "Şemdinli Balı"nın son yıllardaki tanınmışlığı ve popüleritesini kullanarak bu etiket altında satılmaktadır ki bu düşük kaliteli ballar hem haksız rekabet yaratmakta hem de bilinen yerli balın imajını zedelemektedir. Bu noktada da coğrafi işaret uygulamasının söz konusu ürün için zaruri oluşu belirtilmelidir.

**f) Hakkâri Yemekleri:** Yöresel Hakkâri yemeklerinde coğrafi şartlar oldukça belirleyici olmuştur. Hakkâri'nin coğrafi işaret kapsamına alınabilecek yemekler arasında tespit ettiğimiz Doleme, Doğaba, Kırıs, Gulol/Gulul, Kepaye, Kotildevk, Keledoş, Lalaped (Lalepet) ve Aside Tatlısı karakteristik olarak Hakkâri'nin coğrafi şartlarının şekillendirdiği yemeklerdir. Hakkâri'de tarım arazilerinin sınırlı ve dağınık oluşu sebze ve tarla bitkileri yetiştiriciliğini önemli ölçüde sınırlandırmaktadır. Bu da yörede hayvancılığı öne plana çıkarmış bunun doğal sonucu olarak da yöre mutfağında hayvansal ağırlıklı yemekler hakim olmuştur. Bunlardan Doleme, Doğaba, Kırıs ve Kepaye Hakkâri'ye özgü geleneksel etli yemeklerdir. Kırıs ise Hakkâri yemek kültürünü yansıtan en iyi örnek olup daha önce ceviz başlığı altında da belirttiğimiz gibi içerisinde hem ceviz hem de et barındırması Kırıs'ı yöresel yemekler içerisinde ayrı bir yere taşımaktadır. 2013 yılı itibariyle Türk Patent Enstitüsü tarafından toplam 26 yemek coğrafi işaret kapsamına alınmış olup Hakkâri henüz herhangi bir yemeğiyle müracaata bulunmamıştır.

### Sonuç

Türkiye'nin coğrafi ve kültürel zenginliği farklı alanlardan araştırmacılarca sık sık dile getirilmiş ve de getirilmektedir. Bu zenginliklerden coğrafi şartların şekillendirip ortaya koyduğu müspet örneklerin korunumu, gelecek nesillere bozulmadan aktarılabilmesi gayesiyle Coğrafi İşaret uygulaması önemli bir adım olmuştur. Bu uygulama yerel ekonomi, sürdürülebilir

kalkınma, turizm, milli değerler ve gelenekler gibi pek çok konuyla doğrudan alakalıdır. Bir ürünün coğrafi işaret kapsamına alınmasının ardından bahsi geçen ürünle ilgili AR-GE çalışmaları, bunun önce yerel sonra ulusal ekonomiye ne şekilde kazandırılacağı, toplumda bu konuda farkındalık yaratmak adına yapılması gerekenler gibi noktalar üzerinde durulması gerekmektedir. Yöre adıyla pazarlanan ürünlerin kalitesinin korunması ve üreticisine iyi bir gelir sağlaması ancak coğrafi işaret kapsamına alınması ile mümkündür.

Hakkâri köklü geçmişi, tarihi ve doğal zenginlikleri, farklı kültürlerden pek çok topluma ev sahipliği yapması nedeniyle bilimsel açıdan bakir bir yöremizdir. Hakkâri'deki asayiş sorunu, ulaşım imkanlarının kısıtlılığı ve pek çok açıdan hala ciddi altyapı yetersizliklerinin bulunması yöre ile ilgili araştırmaları ve iktisadi kalkınmasını engeller/kısıtlar boyutlardadır. Öte yandan yörenin zenginlikleri ortaya çıkartılıp tanıtıldıkça ve planlı yatırımların da katkısıyla önemli bir turizm merkezi olabilecek potansiyelindedir.

Hakkâri ekonomisine aynı zamanda folkloruna ve kültür coğrafyasına katkı sağlayacak en önemli değerlerin/hazinelerin başında coğrafi işaretler gelmektedir. Kısaca tanıtmaya çalıştığımız Hakkâri Kilimleri, Hakkâri Cevizi, Şemdinli Tütünü, Şemdinli Balı ve Hakkâri Yemekleri tespit ettiğimiz potansiyel coğrafi işaretlerdir. 2013 yılına gelindiğinde Türkiye'de toplam 167 ürün coğrafi işaret kapsamına alınmış olup henüz Hakkâri'nin herhangi bir ürünü işaretleme kapsamına alınmamıştır. Oysaki Türk Patent Enstitüsü'nce 26 yemek, 25 halı ve kilim, 25 meyve, 1 bal ve 1 tütün işaretleme kapsamına alınmış olup, tarafımızca tespit edilen ürünler bu örneklerdeki gibi işaretlemeye alınabilecek iken henüz müracaatı dahi yapılmamıştır. Hakkâri Valiliği ve Kaymakamlıklar, Hakkâri Ticaret ve Sanayi Odası ile Hakkâri İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün konuyu ele alarak başvuruların yapılması yöre için büyük önem arz etmektedir.

Hakkâri'nin bahsi geçen nişanelerinin coğrafi işaret kapsamına alınması iki açıdan çok önemlidir; bunlardan ilki ve belki de en önemlisi yöresel değerlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması bir diğeri de Hakkâri gibi ekonomik imkanları kısıtlı ve kamuoyunda olumsuz bir imajı bulunan yörenin iktisadi kalkınması hususudur. Sanayi ürünlerinin çok daha ucuza ve yaygın bir şekilde bulunabiliyor oluşu, geleneksel ürünlerin zahmetli ve maliyetli oluşu, yeni nesildeki yerel değerlere olan ilgisizlik ne yazık ki çoğu potansiyel coğrafi işaretin üreticisi ile birlikte geri dönüşü olmaksızın yitip gitmesine neden olmaktadır. Yün eğirme, koyun kırkma hatta çoğu tarımsal faaliyetin yeni nesil tarafından bilinmiyor oluşu, hazır yemeklerin (Fast food) geleneksel yemeklerin yerini alması bu duruma örnek verilebilir. İktisadi kalkınmaya katkıları noktasında ise coğrafi işaretler Hakkâri gibi iktisadi faaliyetleri kısıtlı ve de gelişmesi de belli bir noktaya kadar coğrafi şartlardan ötürü sınırlı olan bir yöre için hayati önem taşımaktadır. Coğrafi işaretler başta yöre kadınları olmak üzere geniş bir istihdam sağlayabilecek özellikte olup söz konusu uygulamayla küçük ve orta ölçekli sanayi faaliyetleri ile kırsal turizm, kültür turizmi gibi turizm kollarında da gelişme sağlayacak önemli birer hammadde özelliğindedirler. Bu duruma örnek olarak da zarar eden bir kuruluş iken Hakkâri kilimleri üretimiyle yeniden büyük bir gelişme gösteren Hakkâri'nin ilk ve en önemli sanayi kuruluşlarından biri olan Hakkâri Kilim Ltd. Şti. (Eski HİSAŞ: Hakkâri İplik Sanayi A.Ş.) yıllık 10.000 m<sup>2</sup>'lik kilim ve 120 tonluk iplik üretim kapasitesine sahip; 2009'da 125, 2011'de de Hakkâri 100 genç kızın istihdam edildiği kuruluş verilebilir. 2008'de AB destekli kurulan günlük 3 ton kapasiteli süzme bal paketleme tesisi ise hem Şemdinli (Hakkâri) Balı üretim ve pazarlamasında hem de sağladığı istihdam ile bir diğer müspet örnektir. Örneklerden de anlaşıldığı üzere coğrafi işaretlerin nitelikli bir şekilde değerlendirilmesiyle yörenin sosyo-ekonomik hayatında dikkat çekici gelişmeler yaratılabileceği barizdir.

Son olarak belirtilmesi gereken bir nokta da coğrafi işaret kapsamına alınacak ürünün işaretleneceği sahanın çok dikkatli bir şekilde tespit edilmesi hususudur. Öyle ki özellikle Hakkâri’de tespit etmiş olduğumuz potansiyel coğrafi işaretlerden bazı kilim tipleri (desen ve model olarak) ile yemeklerin, Şırnak ve Van’ın sosyal hayatında da yer edindiği gözlenmiştir. Ayrıca TPE’ye müracaatı “Van Otlu Peyniri” adıyla yapılan peynirin, görüşme yaptığımız tüm Hakkârililerce Hakkâri’ye özgü bir ürün olduğu, kullanılan otların (Siyabo, mende, sirik gibi) Hakkâri’den temin edildiği belirtilmiştir. Bu noktada bir ürünün coğrafi işaret kapsamına alınırken kapsamlı bir araştırma sürecinden geçirilmesi gerekmektedir.

#### **Teşekkür ve Katkı Belirtme:**

“Hakkâri’nin Nişaneleri ve Bunların Coğrafi İşaret Kapsamına Alınarak Ekonomiye Kazandırılması”, başlıklı bu çalışmamızda 2010 - 2011 yıllarında Hakkâri’ye yaptığımız gezi ve araştırmalarda katkıda bulunan değerli dostum Marmara Üniversitesi Avrupa Birliği Enstitüsü’nden Yük. Lis. Öğr. Cansu DEMİRTAŞ’a, Fen - Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü öğrencilerinden Yavuz BAYHAN ve ailesine teşekkürlerimi sunuyorum.

#### **KAYNAKÇA**

- Anonim, (2004). *Hakkari 2003 İl Yıllığı*, T.C. Hakkari Valiliği, T.Ş.O.F. Plaka Matbaacılık A.Ş., s. 255, Ankara.
- Anonim, (2012). “Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü 2012 Yılı Brifingi”, [http://www.hakkaritarim.gov.tr/Dokuman/2012\\_Brifing\\_Raporu\\_Brifing\\_.pdf?Dokuman=5&Fonksiyon=Detay](http://www.hakkaritarim.gov.tr/Dokuman/2012_Brifing_Raporu_Brifing_.pdf?Dokuman=5&Fonksiyon=Detay), s. 47, (Son Erişim: 21.03.2013).
- Anonim, (2013). <http://www.hakkari-kilim.com.tr/>, (Son Erişim: 21.03.2013).
- ERDOĞAN, Veli, (2004a). “Cevizin Bitkisel Özellikleri ve Ekolojik İstekleri”, *Ceviz Çalıştayı*, TEMA Vakfı Yayınları No: 43, s. 9 - 22, İstanbul.
- ERDOĞAN, Veli, (2004b). “Cevizin Besin Değeri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri”, *Ceviz Çalıştayı*, TEMA Vakfı Yayınları No: 43, s. 75 - 88, İstanbul.
- GİRAY, Handan, ÖZKAN, F. Zehra, ORAN, Hülya, (2012). “Yerel Ürünlerin Ekonomik Kalkınmadaki Önemi”, T.C. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Verimlilik Genel Müdürlüğü, *Verimlilik Dergisi*, Sayı: 2012/4, s. 109 - 115, Ankara.
- GÜL YAVUZ, Gonca, (2012). “Sert Kabuklu Meyveler / Ceviz”, *TEPGE Bakış*, Sayı: 14, Nüsha: 5, s. 4, Temmuz 2012, Ankara.
- HIŞIL, Yaşar, BÖREKÇİOĞLU, Neriman, (1986). “Balın Bileşimi ve Bala Yapılan Hileler”, *Gıda, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı*, Cilt: 11, Sayı: 2, s. 79 - 82.
- KARAHAN, Recai, (2010). *Hakkâri El Sanatları*, T.C. Hakkâri Valiliği Yayın No: 4, s. 96, Anıt Matbaa, Ankara.
- LESLIE, C. A., McGRANAHAN, G. H., (1998). *The Origin of Walnut*, In D. E. Ramos (ed.) *Walnut Production Manual*, University of California, Division of Agriculture and Natural Resources, Publication: 3373, pp. 3 - 7.
- MATARACI, Tuğrul, (2004). *Ağaçlar / Marmara Bölgesi Doğal - Egzotik Ağaç ve Çaluları*, TEMA Vakfı Yayını No: 39, s. 188 - 189, İstanbul.
- ÖZDEMİR, Nebi, (2012). *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi Seçki*, Hacettepe Yayıncılık, s. 406, Ankara.
- ŞAHİN, Güven, (2011a). “Coğrafi İşaretler Kapsamında Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nin Tarım Ürünleri”, GAP VI. Tarım Kongresi, 09 - 12 Mayıs 2011, Şanlıurfa.
- ŞAHİN, Güven, (2011b). “Türkiye’nin Coğrafi İşaretleri”, *Uluslararası Katılımlı Coğrafya Kongresi*, 07 - 10 Eylül 2011, İstanbul.
- TAŞLIGİL, Nuran, (1992). “Türkiye’de Tütün Ziraatı”, *Türk Coğrafya Dergisi*, Sayı: 27, s. 129 - 138, İstanbul.
- TPE, (2013). “Türk Patent Enstitüsü Coğrafi İşaretler”, <http://www.tpe.gov.tr/portal/default2.jsp?sayfa=420>, (Son Erişim: 21.03.2013).
- TÜİK, (2013). “Bitkisel Üretim İstatistikleri (Ceviz, Tütün); Hayvancılık İstatistikleri (Arıcılık, Yün)”, <http://www.tuik.gov.tr/PreTabloArama.do?method=search&araType=vt>, (Son Erişim: 21.03.2013).