

## Geleneksel Gıdalarda Tüketicilerin Gıda Güvenliği Algısı: Ankara İli Örneği

Dr. Kemalettin TAŞDAN<sup>1</sup>

Prof. Dr. Mevhibe ALBAYRAK<sup>2</sup>

Dr. Betül GÜRER<sup>3</sup>

Dr. O. Orkan ÖZER<sup>4</sup>

Zir. Müh. Kürşad ALBAYRAK<sup>5</sup>

Ar. Gör. Hüseyin T. GÜLDAL<sup>6</sup>

### Özet

Dünyada olduğu gibi, Türkiye’de de sağlık ve doğal yaşam kaygıları ile birlikte yerleşme eğilimindeki artış, geleneksel gıda ürünlerinin tüketimini artmaktadır. Bu süreçte, gıda güvenliği ise sadece geleneksel gıdaların değil tüm gıda ürünlerinin tüketimini etkileyen en önemli etkenlerden birisi olmuştur. Gelecekte tüketimdeki hem miktar hem de çeşitlilik yönlü artışın süreceği dikkate alındığında, tüketicilerin geleneksel gıdalarda gıda güvenliği algıları oldukça önemli hale gelmektedir. Bu çalışmada da geleneksel gıda tüketen tüketicilerin gıda güvenliği algılarını ve bu algıları ile ilgili satın alma davranışlarını etkileyen faktörleri ortaya koymak amaçlanmıştır.

Bu amaçla, Ankara kent merkezinde geleneksel gıda tüketen 260 tüketiciyle yüz yüze görüşme yöntemiyle uygulanan anketlerden elde edilen veriler uygun istatistiksel yöntemlerle analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda tüketicilerin çoğunluğunun geleneksel gıdaları üretim yerleri, taşınması, işlenmesi, paketlenmesi ve depolanması dikkate alındığında orta derecede güvenilir bulduğu saptanmıştır. Ayrıca gıda güvenliği söz konusu olduğunda geleneksel gıda satın alma davranışlarında gelir ve eğitim açısından alt gruplar itibarıyla birbirinden farklı algı ve davranışlara sahip olabildikleri görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel gıda, Gıda güvenliği, Tüketici algısı

JEL Kodları: E21, M31, Q13

### The Perception of Food Safety of Consumers on Traditional Foods: The Case of Ankara

#### Abstract

As in world, in Turkey, the increasing in tendency of localization along with health and natural life concerns has been increased the consumption of traditional foods. In this process, food safety has been one of the most important factors affecting consumption of all food products, not only traditional

1 Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü, ktasdan@gmail.com

2 Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, albayrak@agri.ankara.edu.tr

3 Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü, betul.bahadir@tarim.gov.tr

4 Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, osman.ozel@adu.edu.tr

5 Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, kursad.albayrak@tarim.gov.tr

6 Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, htguldal@agri.ankara.edu.tr

foods. When it is considered to continue to increase in both quantity and diversity of food consumption in the future, the perception of food safety of consumers on traditional foods have becoming very important. It is aimed to reveal food safety perceptions and determine the factors affecting to purchasing behaviors of traditional food consumers related to these perceptions in this study.

For this purpose, it was conducted a survey by interviewing face to face with 260 people consuming traditional foods in Ankara city center and the data obtained from the survey were analyzed by appropriate statistical methods. As a result of research, it was determined that most of consumers found moderate reliability in terms of production facilities, transportation, processing, packaging and storage of traditional foods. In addition, when it comes to food safety, it was also determined that the consumers have different perceptions and behavior for traditional food purchasing behavior in terms of sub-groups of income and education.

Key words: Traditional foods, Food safety, Consumer perception

JEL Codes: E21, M31, Q13

## 1.GİRİŞ

Geleneksel gıdalar; sık sık tüketilen ya da bir kutlama ve/veya dönemle ilgili, bir nesilden diğerine aktarılan, gastronomik mirasa göre özel bir işleme yapılan, doğal olarak üretilen ve farklılaşan, duyuşal özellikleri bilinen ve yerel bir alan/bölge/ülke ile ilgili olan ürünler şeklinde tanımlanmaktadır (Borec, 2011; Vanhonacker vd., 2010). Bu tanımlamaya ek olarak "Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Hakkında Kanun Tasarısı"na göre ise geleneksel bir ürünün temel nitelikleri şunlardır; coğrafi bir kökene işaret etmez, hammaddesi, bileşimi, üretim/işleme biçimi ile geleneksel karakter taşır, bu geleneksel karakteri ile benzerlerinden ayrılır ayrıca ilgili ürün pazarında en az 25 yıl nesilden nesile aktarılan sosyal ve kültürel bir sürece sahip olması gerekir (TPE, 2009; Tepe, 2010). Bu nitelikler arasında yer alan coğrafi bir kökene işaret etmezler ifadesi tartışmalı bir konu olarak görülebilmektedir. Nitekim, geleneksel gıdalar üretim ve yöntemleri açısından belirli bir coğrafi alanla da anılabilmektedirler (Albayrak vd., 2013).

İnsanların sağlıklı yaşam kaygısı geleneksel gıda tüketimi ve talebini artırmaktadır. Tüketicilerin yaşam biçimlerinin değişmesine bağlı olarak, yeni tatlar, yeni ürünler, güvenli gıda, daha az işlenmiş ve daha az katkı içeren gıda talep etmeleri de bu artışa neden olan unsurlar arasındadır. Kırsal turizm ve kırsal kalkınma gibi olguların da bu artışa katkısı gözardı edilemez. Tüm bunlar bir arada değerlendirildiğinde ve geleneksel gıdaların bir kültür mirası olma ve kültürel zenginliği yansıtmaya gibi özellikleri de dikkate alındığında, bu ürünlerin hem ulusal hem de uluslararası gıda piyasalarındaki önemi ortaya çıkmaktadır. Bu önemin gelecekte daha da artacağı da öngörülmektedir.

Son yıllarda, tüketicilerin gıda üretimi ve tüketimine duyarlılıklarının artmasına bağlı olarak, sadece geleneksel gıdaların değil tüm gıda ürünlerinin talebindeki belirleyici etkenlerden biri haline gelen gıda güvenliği de sürekli gündemdedir.

Gıda güvenliği, genel anlamda gıdanın üretiminden sonra tüketime (çiftlikten çatala) kadar kimyasal, fiziksel, duyuşal ve biyolojik niteliklerini koruyarak sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulması ve bunun için alınan önlemler paketini kapsamaktadır. Bununla birlikte, gıda mevzuatı da sağlığa zararsız ve kabul edilebilir bir düzeyde risk taşıyan gıdaları, güvenilir gıda olarak tanımlamaktadır.

Türkiye, gıda üretiminde büyük bir çeşitliliğe sahip olup, geleneksel gıdalar besin sepetinde önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle, gelecekte tüketimindeki hem miktar hem de çeşitlilik yönlü artışın süreceği de dikkate alındığında, tüketicilerin geleneksel gıdalarda gıda güvenliği algılarının yanı sıra tutum ve davranışları oldukça önemli hale gelmektedir.

Dolayısıyla tüketici eğilim, algı ve tutum, davranışlarını, birincil verilerin analizi sonucu elde edilen orijinal bulgulara dayalı olarak ortaya koyan çalışmalar, geleneksel gıda tüketiminin gelecekteki trendinin yönünü belirlemede tüm ilgililerine katkı sağlayacaktır. Bu çalışmada da açıklanan önemi ve öngörülen katkılarına bağlı olarak, Ankara’da geleneksel gıda tüketen tüketicilerin, gıda güvenliği algılarını ve bu algıları ile ilgili satın alma faktörlerini ortaya koymak amaçlanmıştır.

## 2. METODOLOJİ

Tüketicilerin algı düzeyi, tutum, davranış ve tercihleri araştırmalarında çoğunlukla kullanılan yöntem, anket uygulayarak elde edilen verilerin değerlendirilmesi ile amaçlanan sonuçlara ulaşmak şeklindedir. Bu çalışmada da tüketicilerle yapılan anketlerden elde edilen veriler ana materyali oluşturmuştur. Ayrıca konuya ilişkin olarak literatürde yer alan diğer çalışmalardan da yararlanılmıştır.

Anket uygulaması ve değerlendirilmesinde 3 aşamalı bir yol izlenmiştir. Bunlar;

1. Örneklem: Araştırmada anket uygulanacak tüketici sayısı Newbold (1995) tarafından aşağıdaki şekilde formüle edilen “Oransal Örnek Hacmi” ile belirlenmiş, %90 güven aralığı ve %5 hata payı kullanılarak yapılan hesaplama sonucunda 272 anket yapılması gerektiği bulunmuştur.

$$n = \frac{Np(1-p)}{(N-1)\sigma^2_{px} + p(1-p)}$$

n: Örnek hacmi

N: Toplam nüfus (tüketici sayısı)

p: Örneğe girecek tüketicilerin oranı

$\sigma^2_{px}$  : Varyans

2. Anket uygulama: Araştırma amacına uygun olarak hazırlanan anket formu Ocak-Şubat 2014’de tüketicilerle yüz yüze görüşülerek doldurulmuştur. Anketler, Ankara’nın kent merkezini oluşturan ilçelerine nüfusları oranında (2013 yılı ADNKS verilerine göre) dağıtım yapılarak uygulanmıştır. Bu ilçeler Altındağ, Çankaya, Etimesgut, Gölbaşı, Keçiören, Mamak, Sincan ve Yenimahalle’dir.

3. Değerlendirme: Geleneksel ürün tükettiğini belirten 260 tüketiciye ait anket verileri istatistik paket programlar kullanılarak, uygun yöntemlerle değerlendirilmiştir. Çalışmada kullanılan yöntemler ve uygulanan istatistik testler şunlardır:

- Oransal dağılım ve frekans tabloları: Demografik özelliklere ilişkin olanlar, evet/hayır tipi olanlar vb. tanımlayıcı verilere yönelik soruların değerlendirilmesinde kullanılmıştır.

- Cronbach alfa katsayısı: Likert tipi soruların değerlendirilmesinde kullanılan Cronbach alfa, ölçek içerisinde bulunan maddelerin iç tutarlılığının bir ölçüsüdür. İlgili ölçeğin alfa katsayısı ne kadar yüksek olursa “bu ölçekte bulunan maddelerin o ölçüde birbirleriyle tutarlı ve aynı özelliğin öğelerini yoklayan maddelerden oluştuğu ya da tüm maddelerin o ölçüde birlikte çalıştığı” yorumu yapılır. Alfa katsayısı aşağıdaki gibi değerlendirilir (Alpar, 2013:848-849).

Tablo1. Cronbach alfa katsayısı kategorileri

Alfa katsayısı	Açıklama
0,80 - 1,00	Geliştirilen test / ölçek yüksek güvenilirliğe sahiptir
0,60 - 0,79	Geliştirilen test oldukça güvenlidir
0,40 - 0,59	Geliştirilen testin güvenilirliği düşüktür
0,00 - 0,39	Geliştirilen test güvenilir değildir

Bu çalışmada da Likert tipi ölçek kullanılan sorularda Cronbach alfa katsayısı hesaplanmış ve 0,848 – 0,919 değerleri bulunmuştur. Bu katsayılar, ilgili sorular için geliştirilen ölçeklerin yüksek güvenilirliğe sahip olduğunu, diğer bir deyişle oluşturulan maddelerin yüksek ölçüde birbiriyle tutarlı olduğunu göstermektedir.

- Kruskal – Wallis testi: Kruskal-Wallis testi tek yönlü ANOVA'nın parametrik olmayan karşılığıdır ve Mann-Whitney U testinin iki ya da daha fazla bağımsız değişkenin karşılaştırılmasına izin veren bir uzantısıdır. Bu test 3 ya da daha fazla farklı gruptan gelen veri serilerinin karşılaştırılmasında kullanılır (Laerd Statistics, 2014). Test sonucu elde edilen önem derecesi (p) gruplar arasındaki farklılığı belirler. Eğer  $p < 0,05$  ise fark vardır,  $p > 0,05$  ise fark yoktur şeklinde değerlendirilir (Doymuş, 2009).

Bu çalışmada da gelir ve eğitim kategorileri dikkate alınarak Likert tipi ölçek kullanılan sorularda, belirli ifadeye ait ölçeklendirmeyi gösteren veri serileri arasında alt kategori/gruplara bağlı farklılık olup olmadığı belirlenmiş ve ilgili tablolarda sonuçları verilmiştir.

### 3. ARAŞTIRMA BULGULARI

#### 3.1. Tüketicilerin Tanımlayıcı Özellikleri

İncelenen tüketicilerin 2/3'üne yakın bölümü kadınlardan, kalanı da erkeklerden oluşmaktadır. Yaş gruplarına göre dağılımları incelendiğinde de %34'ü 45 yaşından büyük olmak üzere %80'inin 30 yaşın üzerinde olduğu görülmektedir. Ankete katılanların %74'ünden fazlası evli ve %73'ü de herhangi bir işte çalışır durumdadır (Tablo 2).

Gıda tüketim çalışmalarında belirleyici faktörler olarak öne çıkan gelir ve eğitim durumuna göre dağılım, ankete katılanların %5'i aylık 1.000 TL'nin de altında olmak üzere toplam %19'unun aylık 2.000 TL'nin altında gelire sahip olduğunu göstermektedir. 4.000 TL/ay'ın altında gelire sahip olanların oranı ise %64'dür. Bu da anket uygulanan tüketicilerin oldukça önemli bir bölümünün, TÜRK-İŞ tarafından anket dönemi için açıklanan yaklaşık 3.600 TL/ay (TÜRK-İŞ, 2014) düzeyindeki yoksulluk sınırının altında gelire sahip olduğunu göstermektedir.

Tablo 2. Anket Uygulanan Tüketicilerin Tanımlayıcı Göstergeleri

<b>Gösterge</b>	<b>Oran (%)</b>	<b>Gösterge</b>	<b>Oran (%)</b>
<b>Cinsiyet</b>		<b>Çalışma durumu</b>	
Kadın	64,2	Çalışıyor	72,7
Erkek	35,8	Çalışmıyor	27,3
<b>Yaş grupları</b>		<b>Gelir grubu (TL/ay)</b>	
18-29	19,2	<1000	5,0
30-44	46,9	1001-2000	14,2
45 +	33,8	2001-3000	27,3
<b>Medeni durum</b>		3001-4000	17,3
Evli	74,2	4001-5000	16,9
Bekar	23,8	5001+	19,2
Dul	1,9	<b>Eğitim durumu</b>	
<b>Meslek</b>		Okuryazar	0,8
Memur (Kamu personeli)	25,0	İlkokul	5,8
İşçi	13,8	İlköğretim	1,5
Mühendis/doktor	18,1	Ortaokul	5,4
Ev hanımı	14,6	Lise	27,3
Öğrenci	6,9	Üniversite	45,8
İşsiz	1,2	Yüksek Lisans	10,0
Diğer	20,4	Doktora	3,5

Eğitim verilerine ait değerlendirme sonuçları ankete katılanların %46'sının üniversite mezunu olduğunu, buna yüksek lisans ve doktora mezunları da eklendiğinde oranın %60'ın üzerine çıktığını göstermektedir. Bu oran, 2013 yılı itibarıyla Ankara'da %17-18 (TÜİK, 2014) civarında olan üniversite ve üzeri eğitime sahip nüfus oranına göre oldukça yüksek gibi görünmektedir. SETBİR (2011) tarafından yapılan araştırmada ise aynı oran %78'dir. Bu yüksek oranlar uygulanan anketin tüketici algılarının belirlenmesi hedefli olduğu dikkate alındığında, eğitim seviyesinin yüksekliği değerlendirme açısından önemli bir etken haline gelmektedir.

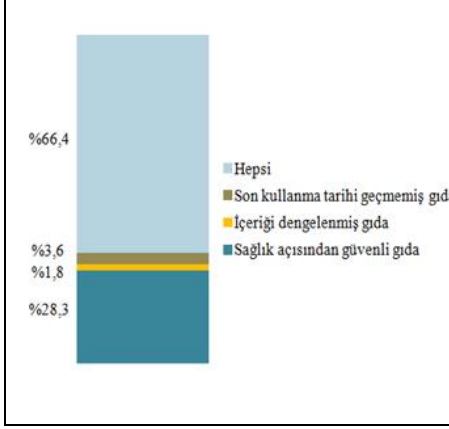
Meslekler itibarıyla dağılıma göre, incelenen tüketiciler içerisinde en büyük grubu %25 ile memurlar oluştururken, bunu sırasıyla mühendisler/doktorlar, ev hanımları ve işçiler izlemektedir. Büyük oranda esnaf, serbest meslek vb. meslek gruplarından oluşan diğer grubunun payı ise %20'dir.

### 3.2. Tüketicilerin Gıda Güvenliği İle İlgili Görüşleri ve Bilgi Düzeyleri

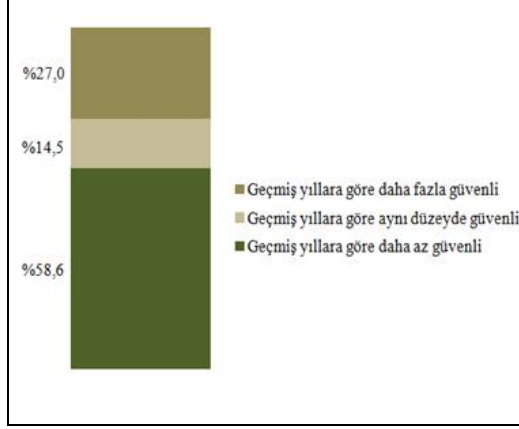
Tüketicilerin %80'i gıda güvenliğinin (güvenilirliği) ne olduğunu bildiğini belirtmiştir. Yalçın ve Kızılaslan da (2013, s:28) Samsun il merkezinde yaptıkları çalışma ile tüketicilerin %84'ünün gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduğunu belirlemişlerdir.

Güvenilir gıdayı, sağlık açısından güvenli gıda olarak tanımlayan tüketicilerin oranı %28 iken, %2'si içeriği dengelenmiş gıda, %4'ü de son kullanma tarihi geçmemiş gıda olarak tanımlamıştır. Tüketicilerin %66'sı ise bunların tamamının gıda güvenliği tanımını

oluşturduğunu belirtmişlerdir (Grafik 1). Bu oranlar, tüketicilerin oldukça büyük bölümünün gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduğunu ve temel niteliklerini tanımlayabildiklerini ortaya koymaktadır. Gıda güvenliği konusunda son yıllarda artan yasal düzenlemelerin yanı sıra toplumsal olarak gıda ürünleri konusundaki her türlü bilgiye erişimin kolaylaşması, sağlıklı yaşam trendi, görsel ve yazılı medyada yer alan haberlerdeki artış vb. faktörlerin bu tabloyu ortaya çıkarmakta etkili birer faktör olduğu söylenebilir.



Grafik 1. Tüketicilerin gıda güvenliği tanımlaması

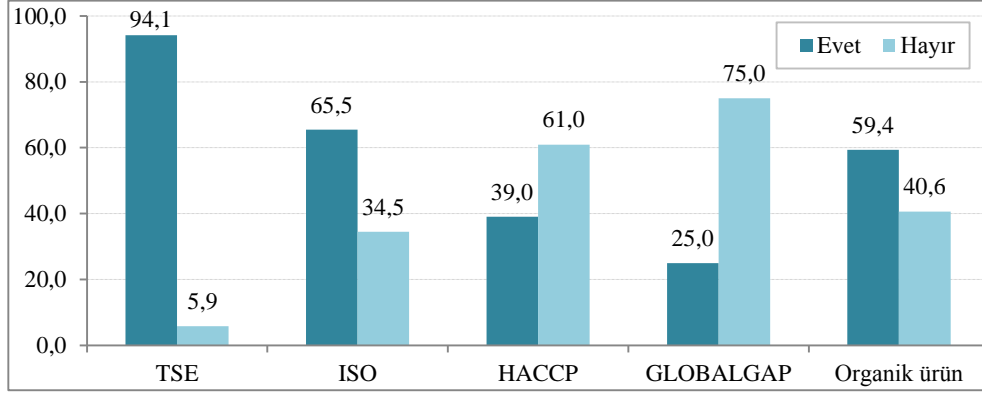


Grafik 2. Tüketicilerin gıdaların günümüzde geçmişe göre daha güvenli olup olmadığına ilişkin görüşleri

Geçmiş yıllara göre gıdaların daha güvenli olduğunu belirten tüketicilerin oranı %27 iken, %59 kadarı bunun tam tersini düşünmektedir. Bunda gıda üretiminde işleme oranının giderek artması ile birlikte gıdaların doğallıktan uzaklaşması düşüncesi, katkı maddesi kullanım oranının artması, gıda amaçlı tarımsal hammaddelerin üretimlerinde kullanılan tarımsal ilaçlar gibi tehlikeli ürünlerin tüketimle birlikte insanları da etkilemesi, son yılların en önemli tartışma konularından biri haline gelen genetiği değiştirilmiş organizmaların gıda üretiminde kullanımı gibi faktörler etkilidir. Nitekim, Özdemir ve Duran (2010, s:25) tarafından yapılan çalışmada, tüketicilerin biyoteknolojik uygulamaları ve GDO'ları yeterince tanımadıkları ancak biyoteknolojik uygulamaları genel olarak benimsemekle birlikte, GDO'lardan büyük ölçüde endişe duydukları ve olumsuz tavır gösterdikleri vurgulanmıştır. Nazır (2011:28,30) tarafından sunulan araştırma sonuçlarına göre ise tüketicilerin %80'i meyve, sebze ve tahıllardaki ilaç kalıntılarını çok endişe verici olarak değerlendirmiştir. Yine aynı çalışmaya göre tüketicilerin %52'si gıda güvenliğinin 10 yıl öncesine göre daha kötüye gittiğini düşündüğünü belirtmiştir ve yaş yükseldikçe bu oran da yükselmektedir.

Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilişkili sertifikaları bilme durumları incelendiğinde, en fazla bilinirliğe sahip olanının %94 ile TSE olduğu görülmektedir. Bunu, ISO (%66) ve organik ürün (%59) takip etmektedir. Gıda güvenliği açısından en önemli sertifikalardan birisi olan HACCP ise %39 ile en az bilinirliğe sahip olanlar arasındadır. Yalçın ve Kızılaslan'ın (2013:31) çalışmalarında da TSE en fazla bilinen standart olarak belirlenirken, ISO ve HACCP oldukça düşük orandaki tüketici tarafından bilinirliğe sahip olarak belirlenmiştir. Meral ve Şahin'in (2013:19) Kahramanmaraş il merkezinde yaptıkları araştırma sonuçlarına göre de HACCP anket yapılan tüketicilerin sadece %13'ü tarafından bilinmektedir. Bu

oranlar HACCP'in tüketicilerin oldukça az bir bölümü tarafından bilindiğini, dolayısıyla gıda satın almada dikkate alınan faktörler açısından da öncelikli olmadığını göstermektedir. TSE ve organik ürün gibi sertifika ya da standartların uzun zamandır varolması ya da popülaritesi gibi faktörler bunların tüketiciler tarafından bilinirliklerini artırmaktadır.



Grafik 3. Tüketicilerin gıda güvenliği seritifikalarını bilme durumu (%)

Gıda ürünlerinin sağlığa zararlı olup olmadığını denetleyen kurumlar hakkında bilgisi olan tüketici oranı %57 iken kalanı bu konuda bir bilgisi olmadığını belirtmiştir. Bilgi kaynakları arasında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) anket yapılan tüketiciler arasında en fazla sayıda (86) belirtilen kurum iken, GTHB'nin bir uygulaması olan Alo 174 Gıda Hattı, 26 ile ikinci sıradadır. GTHB'nin gıda denetimi yapan kurumlar arasında bu şekilde öne çıkmasında kurumun çok uzun zamandır bu konuda faaliyet göstermesinin etkisi önemlidir. Bununla birlikte, son yıllarda GTHB tarafından yapılan gıda denetimlerinde elde edilen olumsuz sonuçların ilanı ve Alo 174 Gıda hattı hakkında yapılan reklam ve tanıtım faaliyetlerinin de bu konudaki bilinirliğe önemli bir katkısı bulunmaktadır. Denetim konusunda faaliyet gösterdiği ifade edilen diğer kurumlar ise sırasıyla Sağlık Bakanlığı, belediyeler (zabita dahil), TSE ve İl Hıfzıssıhha Merkezleridir.

Denetimlere paralel diğer bir konu da tüketicilerin bozuk bir gıda ürünü ile karşı karşıya kaldığında nasıl bir davranışta bulunduğudır. Ankete katılan tüketicilerin %91'i böyle bir durumda şikayette bulunduğunu bildirmiştir. Yapılan şikayetten sonuç alanların oranı ise %86'dır. Bunlara karşın şikayet etmeyenler, sonuç alamama düşüncesi ve uğraşmak istememe gibi nedenleri ileri sürmüşlerdir.

### 3.2.1. Geleneksel Gıdalar Açısından Gıda Güvenliğine İlişkin Değerlendirmeler

Tüketicilerin büyük bölümü geleneksel gıdaları yöresel gıdalar, doğal gıdalar, eski zamanlardan beri tüketilen gıdalar gibi ifadelerle tanımlamaktadır. Seçer vd. (2014) tarafından Adana il merkezinde yapılan çalışmada da tüketiciler geleneksel gıdayı çoğunlukla önceki nesillerden kalan, sağlıklı, doğal, katkı maddesi içermeyen ve yöresel ürünler olarak tanımlamışlardır. Çoksöyler (2011:4) tarafından yapılan çalışmada ise tüketicilerin geleneksel gıdaları sağlıklı, kaliteli ve güvenilir bulduğu, daha az katkı maddesi ve koruyucu içerdiğini, daha az işlenmiş olduğunu düşündüğü vurgulanmıştır.

Avrupa Komisyonu tarafından FP6 programı kapsamında desteklenen TRUEFOOD projesi kapsamında Belçika, Fransa, İtalya, Norveç, Polonya ve İspanya'da tüketicilerle yapılan

anketlerden elde edilen sonuçlara göre de tüketiciler geleneksel gıda ürünlerini iyi bilinen, sıklıkla tüketilen ve önceki nesiller tarafından da tüketilen ürünler olarak tanımlamaktadır (Hersleth vd., 2008). Yine aynı proje kapsamında 4.828 cevaplayıcıdan elde edilen anket verileri ile yapılan bir başka çalışmada ise geleneksel gıdalar Fransa hariç, diğer ülkelerdeki tüketiciler tarafından güvenilirlik açısından pozitif değerlendirilmiştir (Vanhonacker vd., 2008).

Geleneksel gıda satın alma yerleri incelendiğinde sırasıyla market, tanıdık/akraba, köyden getirtme ve üreticiden alma en önemli seçeneklerdir (Tablo 3). Marketleri komşu ve semt pazarı izlemektedir. SETBİR (2011) tarafından yapılan araştırmada da en önemli geleneksel ürün satın alma yerleri olarak marketler ilk sırada yer almıştır.

Tablo 3. Geleneksel gıda satın alma yerleri

<b>Alım yeri</b>	<b>Frekans</b>
Marketten alırım	223
Tanıdık / akrabalardan alırım	149
Köyden getirtirim	123
Üreticiden alırım	100
Geleneksel ürün satan dükkanlardan alırım	42
Semt pazarından alırım	36
Organik pazardan alırım	7
Diğer	75

\*Tüketiciler birden fazla seçenek işaretleyebilmiştir.

Geleneksel gıda satın alan tüketicilerin ambalaj tercihleri sıralamasında 168 adet ile cam ilk sırada yer almaktadır. Bunu açıkta satın alanlar izlemektedir (Tablo 4).

Tüketicilerin geleneksel gıdaların güvenilirliği ile ilgili bilgi kaynakları arasında en fazla sayıda belirtilen seçenek yakın çevredir. Bunu 96 adet ile TV, radyo ve 91 adet ile etiket bilgileri izlemektedir (Tablo 5).

Tablo 4. Geleneksel gıda satın alanların ambalaj tercihi

<b>Ambalaj</b>	<b>Frekans</b>
Cam	168
Fark etmez	137
Açıkta	132
Plastik	106
Diğer (çuval, teneke vb)	114

\*Tüketiciler birden fazla seçenek işaretleyebilmiştir.



Tablo 5. Geleneksel gıdaların güvenilirliği ile ilgili bilgi kaynağı

Bilgi Kaynağı	Frekans
Yakın çevre	122
TV, Radyo	96
Etiket bilgilerini okurum	91
Satış noktalarındaki görevlilere sorarım	60
Gazete, dergi vb.	53
Uzmanına sorarım	49
Diğer	19

\*Tüketiciler birden fazla seçenek işaretleyebilmiştir.

Tüketicilerin %62'si gıda güvenilirliği ile ilgili haberlerin geleneksel gıda tüketimlerini etkilemediğini belirtmiştir (Tablo 6). Bu soruya evet cevabını verenlerin %44'ü bu haberlerin geleneksel gıda tüketimlerini artırdığını, %39'u azalttığını, %17'si ise değiştirmedini belirtmiştir.

Tablo 6. Gıda güvenliği ile ilgili haberlerden dolayı geleneksel gıda tüketiminin etkilenme durumu

Gelir grubuna göre	Genel	Evet			Hayır
		Arttı	Azaldı	Değişmedi	
- 2000 TL/ay	46,0	43,5	39,1	17,4	54,0
2000-4000 TL/ay	37,9	43,2	43,2	13,6	62,1
+ 4000 TL/ay	32,6	46,7	33,3	20,0	67,4
<b>Eğitime göre</b>					
Ortaokul ve altı	76,4	85,7	14,3		23,6
Lise	17,9	28,0	40,0	32,0	82,1
Üniversite ve üzeri	3,3	46,9	42,2	10,9	96,7
<b>Genel</b>	<b>37,3</b>	<b>44,3</b>	<b>39,2</b>	<b>16,5</b>	<b>62,1</b>

Bunlarla birlikte, aynı soru için gelir ve eğitim gruplarına göre dağılım dikkate alındığında, gelir arttıkça etkilenme oranının azaldığı görülmektedir. Örneğin, 2.000 TL/ay'dan az gelire sahip olanlarda gıda güvenliği haberleri nedeniyle tüketimi etkilenenlerin oranı %46 iken, aynı oran 4.000 TL/ay'dan daha fazla gelire sahip olanlarda %33'dür. Bununla birlikte, oluşan etkinin alt gelir gruplarının tümünde ağırlıklı olarak artış yönlü olduğu görülmektedir.

Eğitim dikkate alındığında ise haberlere bağlı olarak etkilenmede, gelirdekinin tersi bir durum olduğu ortaya çıkmaktadır. Buna göre, ortaokul ve daha düşük düzeyde eğitime sahip olanlarda gıda güvenliği ile ilgili haberlerden dolayı tüketimi etkilenenlerin oranı %76 iken, üniversite ve üzeri eğitime sahip olanlarda %3,3 gibi oldukça düşük bir oranındadır. Eğitimin alt grupları itibarıyla incelendiğinde etkilenme oranının çok yüksek olduğu, ortaokul ve altı eğitime sahip olanlar grubunda değişimin artış yönlü olduğu, lise düzeyinde eğitime sahip olanlarda ise azalış yönlü olduğu görülmektedir.

Tüketiciler geleneksel gıdaların üretim yerlerini, taşınmasını, işlenmesini, paketlenmesini, depolanmasını ve satış yerlerini sağlık açısından orta derecede güvenilir olarak değerlendirenler, evde muhafazasını oldukça güvenilir bulmaktadırlar (Tablo 7).

Tablo 7. Tüketicilerin geleneksel gıdaların belirli kriterler dikkate alındığında sağlık açısından güvenilirliğini yeterli bulup bulmadıkları

	Pay (%)					Ortalama
	1	2	3	4	5	
Üretim yerleri	9,3	22,2	<b>40,7</b>	<b>23,0</b>	4,8	2,91
Taşınması	6,0	<b>25,0</b>	<b>41,5</b>	24,2	3,2	2,93
İşlenmesi	8,5	20,3	<b>42,3</b>	<b>25,2</b>	3,7	2,91
Paketlenmesi	6,1	20,7	<b>45,5</b>	<b>23,6</b>	4,1	2,95
Depolanması	9,3	<b>24,2</b>	<b>42,3</b>	19,8	4,4	2,85
Satış yerleri	4,4	20,2	<b>46,0</b>	<b>23,8</b>	5,6	3,04
Evde muhafazası	4,1	7,3	<b>27,3</b>	<b>34,7</b>	26,5	3,73

1: Hiç güvenilir değil 2: Az güvenilir 3: Orta derecede güvenilir 4: Oldukça güvenilir 5: Çok güvenilir  
Cronbach alfa katsayısı: 0,919

Aynı konu alt gelir grupları itibarıyla ele alındığında işleme açısından gelir grupları arasında farklılığın olduğu görülmektedir. Farklılığın en önemli olduğu grup ise 2.000-4.000 TL arasında gelire sahip olanlardır. İşleme dışındaki seçenekler açısından ise böyle bir farklılık bulunmadığı tespit edilmiştir (Tablo 8).

Tablo 8. Tüketicilerin geleneksel gıdaların belirli kriterler dikkate alındığında sağlık açısından güvenilirliğini yeterli bulup bulmadıklarının gelir ve eğitimle ilişkisi

	Gelir			Eğitim		
	KW test değeri	Farklılık düzeyi	Sıra ortalaması en yüksek olan	KW test değeri	Farklılık düzeyi	Sıra ortalaması en yüksek olan
Üretim yerleri	2,192	Fark yok		4,558	Fark yok	
Taşınması	0,279	Fark yok		7,239	Fark yok	
İşlenmesi	<b>6.272*</b>	<b>Fark var</b>	<b>2 (134,48)</b>	4,888	Fark yok	
Paketlenmesi	0,859	Fark yok		<b>10.343*</b>	<b>Fark var</b>	<b>1 (148,47)</b>
Depolanması	0,919	Fark yok		6,120	Fark yok	
Satış yerleri	0,324	Fark yok		5,338	Fark yok	
Evde muhafazası	0,531	Fark yok		7,408	Fark yok	

\*Kruskal-Wallis (KW) test değerleri  $p < 0,05$  düzeyine göre değerlendirilmiştir

Eğitim açısından yapılan değerlendirmede ise paketleme seçeneği için eğitim alt grupları arasında farklılıkların bulunduğu belirlenmiştir. Bu farklılığın en fazla önem taşıdığı alt grup, ortaokul ve altı eğitime sahip tüketicilerden oluşmaktadır.

Tüketicilerin geleneksel gıda ürünleri satın alırken gıda güvenliği açısından her zaman dikkat ettikleri kriterler arasında en önemlileri üretim ve son tüketim tarihi, tazelik, fiyat ve katkı maddeleri listesi iken, diğerleri saklama, hazırlama koşulları, ambalajlı olması, besin değeri ve markasıdır. Bunlara karşın, etiket bilgilerinin yeterliliği sık sık dikkat edilen bir faktör iken, yağ, tuz oranı gibi içerik bilgileri ise bazen dikkat edilen faktörlerdir (Tablo 9).

Tablo 9. Tüketicilerin geleneksel gıda ürünleri satın alırken gıda güvenliği açısından dikkat ettikleri kriterler

	Pay (%)					Ortalama
	1	2	3	4	5	
Ambalajlı olması	8,3	9,1	20,9	26,5	<b>35,2</b>	3,71
Ambalaj eşidi	12,6	17,8	20,2	24,1	<b>25,3</b>	3,31
Üretim ve son tüketim tarihi	3,2	4,4	7,9	13,1	<b>71,4</b>	4,39
Besin değeri	7,9	7,9	20,5	29,1	<b>34,6</b>	3,74
Gelenekselliği belirten sertifika	18,3	14,3	<b>27,8</b>	14,7	25,0	3,11
Marka	9,4	8,3	21,3	27,6	<b>33,5</b>	3,67
Etiket bilgilerinin yeterliliği	8,7	11,9	20,2	<b>30,0</b>	29,2	3,59
Fiyat	5,5	6,3	17,8	20,6	<b>49,8</b>	4,03
HACCP vb	<b>24,1</b>	17,3	20,1	18,9	19,7	2,86
Yağ, tuz oranı vb.	16,7	20,3	<b>21,9</b>	21,1	19,9	3,02
Katkı maddeleri listesi	6,3	8,2	13,3	24,7	<b>47,5</b>	3,98
Saklama, hazırlama koşulları	3,9	7,9	15,4	29,5	<b>43,3</b>	4,00
Tazelik	1,2	0,8	3,9	15,7	<b>78,4</b>	4,69
Sanayi tipi ürün olup olmama durumu	27,0	<b>25,4</b>	<b>25,4</b>	9,9	12,3	2,55

1: Hiçbir zaman 2: Nadiren 3: Bazen 4: Sık sık 5: Her zaman

Cronbach alfa katsayısı: 0,848

Organik tarımda ya da coğrafi işaretlerde olduğu gibi akredite kuruluşlar veya resmi bir kurum tarafından verilen bir sertifika, tescil olmamasına rağmen, herhangi bir şekilde gelenekselliği belirten ya da garantileyen sertifikalar ile HACCP'in satın alma kriterleri arasında öncelikli olmaması, hatta HACCP'in en az dikkat edilen kriter olması oldukça dikkat çekicidir. Bu durum, HACCP'in ne olduğunun ve öneminin tüketiciler tarafından yeterince bilinmediğini göstermektedir. Yasal düzenlemelerin yanı sıra eğitim ve tanıtımla birlikte HACCP'in gıda satın alma kriterleri arasındaki öncelik derecesini yükseltmek mümkündür.

Sulmont-Ross vd.'ne (2007) göre, gelenekselliğin garantisi yani bir gıda ürünü için gelenekselliğin tescili veya sertifikasyonu tüketiciler için oldukça önemlidir. Türkiye'de organik ürün sertifikasyonun fonksiyonel önemi ve bu ürünlerin pazarının gelişmesine katkısı ile coğrafi işaret konusundaki gelişmeler, geleneksel ürünler için de sertifikasyon sürecinin oldukça önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Bu açıdan bakıldığında, Türk

Patent Enstitüsü tarafından hazırlanan ve 2009 yılından bu yana TBMM’de olan ancak halen yasalaşamayan “Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Hakkında Kanun Tasarısı” oldukça önemlidir ve bir an önce yasalaşmalıdır. Bu yasa, sıklıkla gündeme gelen geleneksel ürünlerimizin başka ülkeler tarafından AB ve ABD başta olmak üzere, çeşitli ülkelerdeki tescilini önlemede de çok önemli avantajlar sağlayacaktır.

Tüketicilerin geleneksel gıda ürünleri satın alırken gıda güvenliği açısından dikkat ettikleri kriterlerin, gelir ve eğitime bağlı alt gruplar arasında farklılığa sahip olup olmadığı incelendiğinde gelir açısından besin değeri, sertifika sahibi olma, fiyat ve katkı maddesi olması açısından alt gelir grupları arasında farklılıklar olduğu görülmektedir (Tablo 10). Fiyat kriteri dışındaki kriterlerde üst gelir grubundaki tüketiciler açısından bu farklılık en önemli düzeyde iken, fiyat açısından orta gelir grubundadır.

Tablo 10. Tüketicilerin geleneksel gıda ürünleri satın alırken gıda güvenliği açısından dikkat ettikleri kriterlerin gelir ve eğitim bazlı alt gruplarda farklılık olması durumu

	Gelir			Eğitim		
	KW test değeri	Farklılık düzeyi	Sıra ortalaması en yüksek olan	KW test değeri	Farklılık düzeyi	Sıra ortalaması en yüksek olan
Ambalajlı olması	0,097	Fark yok		0,529	Fark yok	
Ambalaj çeşidi	1,062	Fark yok		5,211	Fark yok	
Ür. ve tük. tarihi	1,793	Fark yok		<b>9.335*</b>	<b>Fark var</b>	<b>2 (133.41)</b>
Besin değeri	<b>9.204*</b>	<b>Fark var</b>	<b>3 (142.54)</b>	2,865	Fark yok	
Sertifika	<b>8.189*</b>	<b>Fark var</b>	<b>3 (141.18)</b>	<b>9.654*</b>	<b>Fark var</b>	<b>4 (149.21)</b>
Marka	2,385	Fark yok		4,865	Fark yok	
Etiket bilgileri	0,794	Fark yok		<b>8.963*</b>	<b>Fark var</b>	<b>4 (141.72)</b>
Fiyat	<b>21.226*</b>	<b>Fark var</b>	<b>2 (141.86)</b>	<b>46.483*</b>	<b>Fark var</b>	<b>1 (161.61)</b>
HACCP vb.	4,185	Fark yok		<b>7.620*</b>	<b>Fark var</b>	<b>4 (140.05)</b>
Yağ, tuz oranı vb.	0,583	Fark yok		1,298	Fark yok	
Katkı mad. olması	<b>6.932*</b>	<b>Fark var</b>	<b>3 (139.52)</b>	2,270	Fark yok	
Saklama koşulları	0,887	Fark yok		2,992	Fark yok	
Tazelik	0,044	Fark yok		<b>7,615*</b>	<b>Fark var</b>	<b>2 (141.94)</b>
Sanayi tipi ürün	0,713	Fark yok		<b>7.944*</b>	<b>Fark var</b>	<b>3 (117.82)</b>

\*Kruskal-Wallis (KW) test değerleri  $p < 0,05$  düzeyine göre değerlendirilmiştir

Eğitim açısından incelendiğinde ise üretim ve tüketim tarihi, sertifika sahibi olma, etiket bilgileri, fiyat, HACCP vb. kalite güvence belgesine sahip olma, tazelik ve sanayi tipi ürün olması kriterlerinde alt gruplar arasında farklılık olduğu görülmektedir. Fiyatın etkisinin en önemli olduğu eğitim grubu ortaokul ve altı eğitime sahip tüketicilerden oluşmaktadır. Üretim ve tüketim tarihi ile tazelik lise düzeyinde eğitime sahip tüketiciler için önemli bir kriter olarak öne çıkarken, sanayi tipi ürün olması üniversite mezunları açısından önemli bir kriter olmaktadır. Sertifika sahibi olma, etiket bilgileri ve HACCP vb. kalite güvence

belgelerine sahip olma ise yüksek lisans ve doktora düzeyinde eğitime sahip olan tüketiciler açısından önemli bir kriter haline gelmektedir.

Bu veriler, gelir açısından satın alma kriterlerinde gruplar arasında ürün içeriği ve fiyat bazlı etkenlerle farklılaşmalar olduğunu, gelir arttıkça da bu farklılaşmanın daha etkili hale geldiğini göstermektedir. Eğitim açısından bakıldığında da farklılaşmanın kaliteyi belirleyen kriterler ve fiyat bazlı etkenlerle ortaya çıktığı, eğitim düzeyi arttıkça da farklılaşmanın daha etkili hale geldiği görülmektedir. HACCP vb. kalite güvence sistemleri ise özellikle üst gruplarda hem gelir hem de eğitim açısından satın almada etkili bir kriter halindedir.

#### **4. SONUÇ**

Tüketiciler tarafından ağırlıklı olarak yöresel, sağlıklı, kaliteli ya da doğal gıda, eski zamanlardan beri tüketilen gıdalar olarak tanımlanan geleneksel gıdaların tüketimi birçok faktöre bağlı olarak artmaktadır. Son yıllarda tüketici duyarlılığının artışı ile birlikte gıda tüketimi ve satın alma davranışları açısından dikkat çeken gıda güvenliğinin bu süreçteki etkisi önemlidir. Bu araştırmada da tüketicilerin geleneksel ürünlerde gıda güvenliği algısı ile bu algının geleneksel ürün satın alma davranışlarını nasıl etkilediği değerlendirilmiştir.

Araştırma sonuçlarına göre, tüketiciler geleneksel ürünleri öncelikle marketlerden ve tanıdık/akrabalardan alırken, cam en önemli ambalaj tercihini oluşturmakta, bunu açıkta ürün alımı izlemektedir. Tüketicilerin yarıdan fazlası gıda güvenliği ile ilgili haberlerin geleneksel gıda tüketimini değiştirmede, bir bölümü de artırdığını belirtmişlerdir.

Tüketiciler geleneksel gıdaların üretim yerlerini, taşınmasını, işlenmesini, paketlenmesini, depolanmasını ve satış yerlerini sağlık açısından orta derecede güvenilir olarak değerlendirirken, evde muhafazasını oldukça güvenilir olarak değerlendirmektedir. Tüketicilerin geleneksel gıda satın alırken gıda güvenliği açısından dikkat ettikleri en önemli kriterler ise tazelik, üretim ve son tüketim tarihi, fiyat, saklama ve hazırlama koşulları ile katkı maddeleri listesidir.

Geleneksel ürün satın alanlar için gelir açısından gruplar arasında ürün içeriği ve fiyat bazlı etkenlerle farklılaşmalar olduğu, gelir arttıkça da bu farklılaşmanın daha etkili hale geldiği görülmektedir. Eğitim açısından ise farklılaşmanın kaliteyi belirleyen kriterler ve fiyat bazlı etkenlerle ortaya çıktığı ve gelirden olduğu gibi eğitim düzeyi arttıkça farklılaşma düzeyinin de daha etkili hale geldiği görülmektedir.

Sonuç olarak, geleneksel gıdalar açısından 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. Diğer yandan, tüketim artışına paralel olarak bu konunun gelecekte daha da önemli hale geleceği öngörülmektedir. Bununla birlikte, geleneksel gıdalarda sertifikasyon, envanter oluşturma, kayıt altına alma ve koruma konularında yapılması gereken çalışmalar bulunmaktadır.

#### **KAYNAKLAR**

ALBAYRAK, M., TAŞDAN, K., ALBAYRAM K. (2013). "Reflections of Commercialization Concerns on Traditional Foods", The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 24-26 October 2013 Struga (Ohrid Lake)/Macedonia.

ALPAR, R. (2013). "Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistiksel Yöntemler", Detay Yayıncılık, Ankara.

- BOREC, A. (2011). "Traditional Food in Slovenia Retailing and Consumer Perception", <http://www.mf.uni-mb.si/mf/instituti/IPweb/html/programme.html>
- ÇOKSÖYLER, N. (2011). "Geleneksel Gıda Denince Ne Anlaşıyor? Halkta Geleneksel Gıda Algısı Nedir?", Analiz 35 Dergisi, Temmuz-Eylül 2011, Sayı:10, Sayfa:4-6, İzmir, <http://www.izmir-kontrollab.gov.tr/assets/pdf/analiz35/dergi10.pdf>, 11.05.2014
- DOYMUŞ, K. (2009). "Non Parametrik Testler", <http://kemaldoymus.files.wordpress.com/2009/12/non-parametrik-testler1.ppt>, 09.05.2014
- MARGRETHE, H., VALERIE, L., TORMOD, N., FILIEP, V., WIM, V. (2008). "What do European Consumers Think About Traditional Food?" Presentation and abstract provided by Matforsk, presented at Nordic Workshop in Sensory Science, [http://www.truefood.eu/files/library/files/abstract\\_nordic2008.pdf](http://www.truefood.eu/files/library/files/abstract_nordic2008.pdf), 11.05.2014.
- LAERD STATISTICS (2014). "Kruskall-Wallis H Test Using SPSS", <http://statistics.laerd.com/spss-tutorials/kruskal-wallis-h-test-using-spss-statistics.php>, 09.05.2014
- NAZIR, S. (2011). "Tüketici Risk Algılama Aaştırması Sunumu", 7. Gıda Mühendisliği Kongresi, 24-26 Kasım 2011, Ankara, <http://www.gidamuhendisligikongresi.org/storage/catalogs/serap-nazir.pdf>, 11.05.2014.
- NEWBOLD, P. (1995). "Statistics for Business and Economics", Perentice-Hall, New Jersey, Aktaran: EREEŞ, E., ENGİNDENİZ, S. (2011). "Sera Değerlerinin Gelir Yöntemine göre Saptanması: İzmir'in Menderes İlçesi Örneği", Tarım Ekonomisi Dergisi, 2011 (17): 1-8, İzmir, [http://journal.tarekoder.org/archive/2011/2011\\_01\\_01.pdf](http://journal.tarekoder.org/archive/2011/2011_01_01.pdf), 11.05.2014.
- ÖZDEMİR, O., DURAN, M. (2010). "Biyoteknolojik Uygulamalara ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalara (GDO) İlişkn Tüketici Davranışları", Akademik Gıda 8(5) (2010), Sayfa 20-28, <http://www.academicfoodjournal.com/archive/2010/5/20-28.pdf>, 11.05.2014.
- SEÇER, A., KANTAR DAVRAN, M., TOK, N., EMEKSİZ, F. (2014). "Geleneksel Gıda Ürünlerinde Tüketicilerin Bilgi Düzeyleri ve Algıları: Adana İli Örneği", 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı, Sayfa: 398, 17-19 Nisan 2014, Adana.
- SETBİR (2011). "Geleneksel Gıda Ürünlerinde Gıda Güvenliği Açısından Tüketici Algısının Belirlenmesi ve Geleneksel Gıda Ürünü Üreten KOBİ'lere Pazar Payı Artırım Yollarının Belirlenmesi (GEGÜP) Projesi", <http://www.setbir.org.tr/ana/proje.asp?uid=18>, 11.05.2014
- SULMONT-ROSSÉ, C., ISSANCHOU, S., ENDERLI, G., VERBEKE, W., VANHONACKER, F., CONTEL, M., SCALVEDI, ML., ZAKOWSKA-BIEMANS, S., SAJDAKOWSKA, M., GUERRERO, L., GUÀRDIA, MD., GRANLI, BS., HERSLETH, M. (2007). "Which Innovations Do Consumers Accept in Traditional Foods? Application Of A Dual Sorting Test", Poster provided by INRA, presented at 7th Pangborn Sensory Science Symposium, Minneapolis USA August 12-16, 2007. <http://www.truefood.eu/files/library/files/pangborn-p1-p38-sulmont-rosse.pdf>, 11.05.2014.
- TEPE,S.(2010)."Coğrafi İşaretler", [http://www.arastirma.boun.edu.tr/\\_files/etkinlikler/20101108/serap\\_tepe\\_1.ppt](http://www.arastirma.boun.edu.tr/_files/etkinlikler/20101108/serap_tepe_1.ppt)
- TPE (2009). "Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Hakkında Kanun Tasarısı", [http://www.tpe.gov.tr/dosyalar/taslaklar/Cografi\\_isaret\\_Kanun\\_Taslagi.doc](http://www.tpe.gov.tr/dosyalar/taslaklar/Cografi_isaret_Kanun_Taslagi.doc)
- TÜİK (2014). "TÜİK Veri Tabanları", <http://www.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=kategorist>, 10.05.2014
- TÜRK-İŞ (2014). "Dört Kişilik Ailenin Aylık Gıda Harcaması", <http://www.turkis.org.tr/source.cms.docs/turkis.org.tr.ce/docs/file/gidaharcama.pdf>, 10.05.2014.
- VANHONACKER, F., LENGARD, V., SCALVEDI, L., RAUDE, J., ZAKOWSKA-BIEMANS, S., HERSLETH, M., VERBEKE, W. (2008). "Europeans and Traditional Foods: Definition and Image from the Consumers' Perspective", Poster provided by UGENT and presented at the XIIth EAAE

Congress 26-29 August 2008 Ghent, Belgium,  
[http://www.truefood.eu/files/library/files/postereaee\\_\\_vanhonacker\\_et\\_al\\_wp1.pdf](http://www.truefood.eu/files/library/files/postereaee__vanhonacker_et_al_wp1.pdf), 11.05.2014.

VANHONACKER, F., LENGARD, V., HERSLETH, M., VERBEKE, W. (2010). "Profiling European Traditional Food Consumers", *British Food Journal* Vol.112 No.8, pp.871-886,2010.

YALÇIN, A., KILIÇASLAN, H. (2013). "Tüketicilerin Gıda Güvenliği İle İlgili Tutum ve Davranışları (Samsun İli Örneği)", *TEPGE Yayın No: 213*,  
<http://www.tepge.gov.tr/Dosyalar/Yayinlar/d8f847dcf4c14f59bc7b828b59122e88.pdf>, 11.05.2014