

Coğrafi işaretli yöresel ürünlerin destinasyonlar açısından önemi: Kapadokya Bölgesi örneği¹

Firdevs Yönet Eren, Aybüke Ceyhun Sezgin

ÖZET

Destinasyonların belirli bir yörede üretilen gastronomik ürünlerin doğallığının ve kalitesinin sürdürülebilirliğini koruma altına almak için coğrafi işaret sistemini kullanmaları oldukça önemli bir faktördür. Coğrafi işaretler, ürünün kaynaklandığı coğrafi bölgeyi ve ürün kalitesini garanti etmeleri, ürünün tanınırlığını ve katma değerini artırmaları; ait oldukları yöreye ekonomik katkı sağlamaları, üretici ve tüketicileri korumaları açısından önemli bir rol üstlenmektedir. Ürünün kökeni ile olan sağlam bağından dolayı insanların ürünün üretildiği coğrafyaya seyahat etmelerini sağlayan coğrafi işaretler turizmin canlanmasına, yerel ve yöresel ürünlerin ön plana çıkmasına önemli katkılar sağlamaktadır. Türkiye'nin doğal güzellikleri ile ön plana çıkan Kapadokya Bölgesi, bulunduğu coğrafi konum itibarıyla turizm açısından önemli bir destinasyondur. Yeme ve içme kültürü bakımından kendine özgü ayırt edici özellik ve farklılıklara sahip olan bölge zengin bir çeşitliliğe sahiptir ancak gastronomi turizmi açısından hakettiği değeri görememektedir. Bu çalışmada Kapadokya Bölgesi'nin sahip olduğu coğrafi işaret ile tescilli ürünler belirlenerek ürünlerin özellikleri açıklanmaya çalışılmış ve coğrafi işaretli yöresel ürünlerin destinasyonlarda turizm ürünü olarak kullanılmasının önemine değinilmiştir.

Anahtar Kelime: Coğrafi İşaret, Kapadokya Bölgesi, Gastronomi Turizmi
Gönderilme Tarihi:23.02.2021; Kabul Tarihi:30.06.2021. Araştırma Makalesi

The importance of geographical indication local products in terms of destinations: The case of Cappadocia Region

ABSTRACT

It is an important factor that destinations use the geographical indication system to protect the sustainability of the natural and quality of gastronomic products produced in a certain region. Geographical indications, guaranteeing the geographical region and product quality from which the product originates, increasing the recognition and added value of the product; they play an important role in terms of providing economic contribution to the region they belong to and protecting the producers and consumers. Due to its strong connection with the origin of the product, geographic indication that enable people to travel to the geography where the product is produced make important contributions to the revival of tourism and to the prominence of local and regional products. Turkey's Cappadocia region to the fore with natural beauty, is an important tourist destination as geographical location. The region, which has its own distinctive features and differences in terms of eating and drinking culture, has a rich diversity but does not see the value it deserves in terms of gastronomic tourism. In this study, the geographical features of the Cappadocia Region and proprietary products have been identified and the properties of the products have been tried to be explained and the importance of using the geographical indication local products as tourism products in the destinations has been mentioned.

Keywords: Geographical Indication, Cappadocia Region, Gastronomic Tourism.
Submitted: 23.03.2021; Accepted: 30.06.2021. Research Paper

Giriş

Dünyada nüfusun giderek artması ve sosyoekonomik değişimlerin yaşanması insanların ihtiyaçlarının, alışkanlıklarının ve zevklerinin yeniden şekil almasına neden olarak tüketim yapısının değişiklik göstermesini

Firdevs Yönet Eren*	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	0000-0001-8912-0786	fyonet@nevsehir.edu.tr	Türkiye
Aybüke Ceyhun Sezgin	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	0000-0003-1068-9940	aybuke.ceyhun@hbv.edu.tr	Türkiye

*Sorumlu Yazar

¹Bu makale "Coğrafi İşaret İle Tescilli Ürünlerin Gastronomik Destinasyonlara Etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde Bir Araştırma" başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

sağlamıştır. Tarım, gıda ve diğer temel ihtiyaçların üretiminde yoğun bir şekilde kullanılan teknolojiler, geleneksel ve yöresel ürünlerin talebi ve önemi artmıştır (Şahin ve Meral, 2012). Turizm sektöründeki yaşanan gelişmeler ve dinamik yapı turizm faaliyetlerinin çeşitlenmesinde ve önemli bir hale gelmesinde etkili olmaktadır. Ülke ekonomilerine katkı sağlamada önemli bir unsur olan turizm sektörü, yerel, kültürel ve geleneksel değerlerin tanıtımına yönelmiştir. Bu değerleri taklitlerine karşı korumak amacıyla ülkelerde yasal düzenlemeler gerçekleştirilmektedir. Bu yasal düzenlemeler coğrafi işaret koruma sistemi adı altında uluslararası sözleşmelerde yerini almıştır (Tekelioğlu ve Demirer, 2008; Kan, Gülçubuk ve Küçükçongar, 2012; Şahin ve Meral, 2012; Mercan ve Üzülmez, 2014).

Günümüzde dünyanın birçok bölgesi artan rekabet koşullarından farklı oranlarda etkilenmektedir. Birbirine benzemeye başlayan ürünlere ve teknolojik üretim metotlarına karşı yöresel ürünlerin ve üretimlerin korunması giderek önem kazanmıştır. Coğrafi işaret kavramı da bu ürünlerin ticarete haksız rekabete karşı korunmasında, kültürel ve ekonomik zenginliklerin desteklenmesinde etkili araçlar arasında yer almaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012).

Kırsal alanların ve kültürel ve yerel zenginliklerin fazla olduğu Türkiye için coğrafi işaret kavramı oldukça önemli bir konudur. Yerel değerler ile geleneksel mirası koruma altına alan coğrafi işaretler, yerel tarımsal faaliyetleri desteklemekte ve ürünlerin yetiştiği/üretildiği bölgenin tanıtımına katkıda bulunmaktadır (Şentürk, 2011). Ürünün kökeni ile olan sağlam bağından dolayı insanların ürünün üretildiği coğrafyaya seyahat etmelerini sağlayan coğrafi işaretler turizmin canlanmasına, yerel ve yöresel ürünlerin ön plana çıkmasına önemli katkılar sağlamaktadır (Mercan ve Üzülmez, 2014).

Türkiye'nin doğal güzellikleri ile ön plana çıkan Kapadokya Bölgesi, bulunduğu coğrafi konum itibarıyla turizm açısından önemlidir. Yeme ve içme kültürü bakımından kendine özgü ayırt edici özellik ve farklılıklara sahip olan bölge zengin bir çeşitliliğe sahiptir ancak gastronomi turizmi açısından hakettiği değeri görememektedir. Konu ile ilgili yapılan literatür taraması sonucu; Türkiye'de coğrafi işaretler ile ilgili birçok çalışma yürütülmekle birlikte Kapadokya Bölgesi ile ilgili bu tarz çalışmaya rastlanılmamıştır. Kapadokya Bölgesi'nin coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin mevcut durumu ortaya çıkarılarak bölgede farkındalık oluşturulması amaçlanmıştır. Ayrıca coğrafi işaretlerin destinasyonlarda turizm ürünü olarak kullanılmasının önemine değinilmiştir

Coğrafi İşaret

Günümüzde küreselleşen dünya ticareti çeşitli ürünlerin üretimine olanak sağlamakta ancak işletmelerin daha fazla kar elde etme isteği yöresel gıdalar yerine insan sağlığını tehlikeye atabilecek bileşimi değiştirilen ürünlerin üretimini arttırmıştır. Bu durum insanların yöresel ürünlere sahip çıkma ve tüketme isteklerini arttırmaktadır (Orhan, 2010). Yöresel ürünleri koruma altına alınmasını sağlaması nedeniyle geliştirilen coğrafi işaretleme sistemi, günümüzde tüm dünyada kabul gören ve uygulanan bir sistemdir (Sormaz, Bozkurt ve Sevinç, 2018).

Tarihsel süreç içerisinde ilk olarak ürünlerin üretildikleri bölgeleri, yöreleri veya alanları gösteren kaynak işaretleri olarak ortaya çıkan coğrafi işaretler, daha sonraki dönemlerde sını mülkiyet haklarına eklenmiştir (İloğlu, 2014). Coğrafi işaret kavramı "belirli bir alandan kaynaklanan bir ürünü tanımlayan ya da kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özellikleri bakımından coğrafi kaynağına atfedilen, bir bölgeyi temsil eden sını mülkiyet hakkıdır" şeklinde tanımlanabilmektedir (İlcalı, 2005). Başka bir ifadeyle; belirgin bir

niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaret olarak açıklanmaktadır (Ertan, 2010; Nizam, 2011; Giray, Özkan ve Oran, 2012; Ceyhun Sezgin, 2016).

Coğrafi işaretleme konusundaki unsurlar, her bölgenin sahip olduğu kendine has özelliklere sahip tarım ürünleri, el sanatı ürünleri veya gıda ürünleri gibi farklı nitelikte birçok yöresel ürün olarak karşımıza çıkmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018).

Coğrafi işaretleme sisteminin temel amacı; genel özellikleri itibariyle üretimi ve kökeni gibi birtakım yerel niteliklere bağlı olan ve belirli bir üne sahip olan ürünlerin korunmasını sağlamaktır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2012). Bu sistemin diğer amaçları ise; yörede üretim yapan üreticilerin uygulamanın sağladığı korumadan ilk olarak faydalanmasını (Tanrıku, 2011) ve coğrafi işaret alan ürünün üretim yöntemleri ile beraber kalite standartlarının korunmasını sağlamaktır (Soysal, Elmacı ve Doğru, 2010).

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tescilinin sağladığı faydalar aşağıda maddeler halinde bildirilmiştir (TPK, 2018):

- Cİ tescilli alan ürünlerin kalitesinin korunması ve belli bir standarda göre üretiminin gerçekleştirilmesi sağlanmaktadır.
- Cİ konusu, yörede üretim yapanların tescilin sağladığı korumadan öncelikli olarak faydalanmalarını sağlamaktadır.
- Coğrafi işaretle tek bir üretici değil, belirli koşullar altında üretim yapan herkes korunmaktadır. Çünkü Cİ; alansal, yöresel, bölgesel, ülkesel genelliğe ve bir anlamda anonimliğe sahip olup, sağladığı hak belli bir kişiye veya bazı kişilere bağlanamamaktadır.
- Farklı bölgelerde üretilen ürünlerle karışmalarının önüne geçilmesini sağlamaktadır.
- Ürünlerin yurt içinde ve yurt dışında kolayca reklamının yapılması sağlanabilmektedir.

Coğrafi İşaret Türleri

Coğrafi işaretlerde, menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adı olmak üzere üç farklı işaretleme sistemi bulunmaktadır (TPK, 2018). Coğrafi işaret kavramı içerisinde WIPO tarafından yapılan ikili bir ayırım yer almaktadır. “Menşe adları” ve “Mahreç işareti” olarak isimlendirilen bu türler birbirlerinden tamamen farklı olmamalarına rağmen, çok önemli ayrımlara sahiptir (Oğuz, 2016). Uluslararası platform ve literatürde menşe adları için “Designation of Origin” ve “Appellations of Origin” ibaresi kullanılmaktadır. Mahreç işareti için “Geographical Indications” ibaresi kullanıldığı görülmekte ama yoğun olarak “Indications of Source” ibaresi literatürde yer almaktadır (Kızıltepe, 2005).

Menşe Adı

Coğrafi sınırları belirli olan yöre, alan, bölge veya ülkelerden kaynaklanan ürünlerin tüm veya esas özelliğinin, o yöre, alan, bölge veya ülkeye özgü doğal ve beşerî unsurlardan kaynaklandığını ifade etmektedir (TPK, 2018). Başka bir ifadeyle menşe adı, tüm özellikleriyle belirli bir yöreye özgü olan ve başka bir yerde bulunmayan ya da temin edilemeyen ürünler olarak açıklanmaktadır (Gökova, 2007).

555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kararnameye göre temelde ürün-menşe ilişkisi vardır ve tüm üretim sürecinin sınırları tanımlanmış olan coğrafi alanda geçmesi şartı bulunmaktadır. Bu ürünlerin nitelikleri, kalitesi, ünü ve diğer özellikleri bu coğrafi bölgenin doğa ve beşerî unsurlarından kaynaklanan özellikleri taşımaktadır. Ayrıca ürünler sahip olduğu özellikleri ile ün kazanmış olup ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilmez, çünkü ürün niteliklerini ancak ait olduğu bölge içerisinde üretildiği zaman

kazanabilmektedir. Menşe adına örnek olarak; Giresun Tombul Fındığı, Malatya Kayısı ve Ezine Peyniri gibi ürünler verilebilir (Zuluğ, 2010).

Mahreç İşareti

Bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanıyor olması; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olması; üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerden en az birinin belirlenmiş yöre alan veya bölge sınırları içinde yapılması koşulu ile o yöre, alan veya bölge adını ifade etmektedir (555 sayılı KHK, 1995; Oğuz, 2016).

Kararnamede belirtildiği gibi mahreç işareti kavramında, ürün-menşe ilişkisi zayıf olup ürünün üretimi, işlenmesi ya da hazırlanmasından en az birisinin belirlenmiş bölgede gerçekleşmesi yeterli olabilecektir. Mahreç işarete örnek olarak; Çorum Leblebisi ve Mersin Cezeryesi verilebilir (Zuluğ, 2010).

Geleneksel Ürün Adı

Piyasa içerisinde bir ürünü tarif etmek için menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen, geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki sıralanan koşullardan en az birini sağlaması durumunda;

- Geleneksel üretim, işleme yöntemi veya geleneksel bileşimden kaynaklanması,
- Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması

geleneksel ürün adı olarak tanımlanabilmektedir. Geleneksel ürün adına örnek olarak; baklava, lokum, hoşmerim ve pastırma gibi ürünler verilebilir (TPK, 2018).

Türkiye’de Coğrafi İşaretler

Türkiye sahip olduğu coğrafi konumu ve köklü kültürel yapısı ile coğrafi işaretli ürünler açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Ülkemizde her il ve bölge sahip olduğu coğrafi konum ve iklim özelliklerine göre yetişen ürünler ile özdeşleşmiş durumdadır. Coğrafi işaretli ürünler ait olduğu coğrafi bölge ile anılmakta ve anılan bu ürünler coğrafi işaret korumasına konu olmaktadır (Akın, 2006; Şahin, 2013; Ceyhun Sezgin, 2016).

Coğrafi işaretler ile ilgili koruma sistemi 1995 yılına kadar Türk Ticaret Kanunu’nun “Haksız Rekabet Hükümleri” ve 551 sayılı “Markalar Hukuku” kapsamında düzenlenmekte ve Markalar Kanunu coğrafi işaretlere tescil yoluyla koruma gerçekleştirilememekte ancak menşe adının marka olarak kullanılmasını engellemekteydi (Oğuz, 2016). 551 sayılı Kanun’un temel amacı ise tüketiciyi koruyarak yanıltmasını önlemektir (Demirer, 2010).

Avrupa Birliği tarafından kabul edilen ürünlerin menşe adı ve mahreç işareti korumasını içeren coğrafi işaret tescilinin temeli 1992 tarihine ve 2081/92 sayılı Tüzükte yer almaktadır. Tüzük 20.03.2006 tarihinde yerini 510/2006 sayılı Tüzüğe devretmiştir. Türkiye 1995 yılında Dünya Ticaret Örgütü’ne üye olarak Avrupa Birliği Tüzüğünü esas almış ve aynı yıl 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (KHK) yürürlüğe girmiştir. Yürürlüğe giren bu kararname ile daha önceden haksız rekabet hükümleri ile dolaylı olarak korunan coğrafi işaretlere özel ve etkili bir koruma sistemi oluşturulmuştur (Kan ve Gülçubuk, 2008; Gürsu Doğu, 2008; Oraman, 2015; Ceyhun Sezgin, 2016). 555 sayılı KHK’nin 1. maddesinde, coğrafi işaretlerin nasıl bir özelliğe sahip olacağı belirtilmiştir. Doğal ürünler, tarım, maden, el sanatları ve sanayi ürünleri başta olmak üzere beş ana başlık şeklinde ayrılmaktadır (Tepe, 2008; Oraman,

2015). Sümer Halı Bölge Müdürlükleri'nin 25 adet dokuma halısı 01.09.1996 tarihinde tescillenen ilk ürünlerdir (Oraman, 2015).

Türkiye'nin WIPO tarafından yönetilen coğrafi işaretlere ilişkin üye olduğu uluslararası anlaşmalar bulunmaktadır. Bunlar; Paris Sözleşmesi (1883), Madrid Anlaşması (1891) ve WIPO Sözleşmesi (1967)'dir. Türkiye ilk olarak 10 Ekim 1925 tarihinde coğrafi işaretlerin uluslararası ortamda koruma girişimi olarak Paris Sözleşmesi'ne katılmıştır. Türkiye, bu sözleşmeye katılımı ile koruma altına alınmasını istediği her ülkede başvuru yapmak koşuluyla, sahip olduğu coğrafi işaretleri dış ülkelerde tescillendirme hakkı kazanmıştır. Türkiye Madrid Sözleşmesi'ne ise 21 Ağustos 1930 yılında katılmıştır. Sadece menşe adlarını koruma altına alan Lizbon Anlaşması'na dâhil olmayan Türkiye, 12 Mayıs 1976 tarihinde WIPO'nun 184 üye ülkesinden biri olmuştur (Şentürk, 2011).

Türk Patent ve Marka Kurumu'nun resmi internet sitesinde 24.10.2018 tarihi itibarıyla coğrafi işaret tesciline sahip 378 ürün bulunduğu ve 415 adet ürünün de başvuru aşamasında olduğu görülmektedir. Coğrafi işaret ile tescillenen 378 üründen 143 adedi menşe adı, 235 adedi ise mahreç işareti ile koruma altına alınmıştır (TPK, 2018). Tablo 1'de 2018 yılında coğrafi işaret almış ürünlere ait koruma tarihi, tescil numarası ve tescil türüne ait özellikler yer almaktadır.

Coğrafi işaret alan yöresel ürünlerin sayısından da anlaşılacağı üzere Türkiye yöresel ürün çeşitliliği bakımından zengin bir potansiyele sahiptir. Son zamanlarda coğrafi işaret kavramı hem üretici hem de tüketici tarafından dikkat çekmeye başlamış ve coğrafi işaret başvurularında artış görülmüştür (Tepe, 2018). Ayrıca başvuru aşamasında olan ürünlerin sayısına bakıldığında Türkiye'nin 7 bölgesine ait birçok yöreden ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesi için başvurusunun yapıldığı görülmektedir. Üretici veya kuruluşların coğrafi işaret konusunda farkındalıklarının arttığı ve yöresel ürünlerine sahip çıktığı bu verilerden anlaşılmaktadır.

Destinasyonlarda Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin Önemi

Son yıllarda turizm hareketlerinde kültürel ve geleneksel değerlerin önemi artmaya başlamıştır. Bu yüzden turist tercihleri, yerel kültür ve değerlere sahip çıkan destinasyonlara doğru değişiklik göstermektedir. Bu turizm hareketliliğinde yöresel ürünlerin korunması ve ön planda tutulmasının önemli bir husus olduğu bilinmektedir (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017; Mercan ve Üzülmöz, 2014). Bu yüzden, gastronomi turizmi açısından hem dünyada hem de Türkiye'de önemli olan yöresel ürünler arasındaki karışıklığı önlemek için hazırlanan yasa ile turistik değer taşıyan bu ürünler coğrafi işaretleme adı altında korumaya alınmaktadır (Orhan, 2010).

Kırsal alanların fazla olduğu, kültürel ve yerel zenginliklerin yoğun olduğu Türkiye için coğrafi işaret kavramı önem arz etmektedir. Coğrafi işaretler, yerel değerler ve ürünler ile geleneksel mirası koruma altına alarak yerel tarımsal faaliyetleri desteklemektedir. Coğrafi işaret alan ürünler yetiştiği veya üretildiği bölge veya alanın tanıtımına katkı sağlamakta (Şentürk, 2011), ürünün kökeni ile olan kuvvetli bağından dolayı tüketicilerin ürünün ait olduğu coğrafyaya yönelmesini sağlayarak, gastronomi turizminin canlanmasına katkıda bulunmaktadır.

Özgün coğrafi kökene sahip olan ve tescil alan yöresel ürünler, gastronomik destinasyonun imajını güçlendirerek markalaşmayı ve bölgesel turizmin güçlü hale gelmesini sağlamaktadır. Özellikle yöresel ürünlere merak duyan turistler açısından coğrafi işarete sahip ürünlerin olduğu bölgeler destinasyon tercih

sebebi haline gelerek bölgesel ve kırsal kalkınmaya yaptığı katkılardan dolayı önem taşımaktadır (Hall Sharples, Mitchell, Macionis ve Cambourne, 2003; Green ve Dougherty, 2008; Alonso ve Liu, 2011).

Gastronomi turizmine ilişkin gerçekleştirilen faaliyetlerin başında yemek etkinlikleri gelmektedir. Bölgelerin yerel mutfak kültürlerini ve yöresel ürün üretim tekniklerini korumada ve bu kültürleri turistlere aktarmada pazarlama faaliyetleri ve politikalarını belirlemede coğrafi işaretli ürünlerin önemli fonksiyonları bulunmaktadır. Coğrafi işaret ile tescilli ürünler, ürün kalitesini garanti ederek ve ürünün tanınırlığını ve katma değerini artırarak yöreye ekonomik açıdan katkı sağlamaktadır (Ceyhun Sezgin, 2016).

Yapılan çeşitli çalışmalarda; coğrafi işaretlerin turizmde araç olarak kullanımı ve turizm gelirlerine olan pozitif katkıları, yeni iş imkanlarının ortaya çıkarılması ve bölgesel tanıtıma olan olumlu etkileri olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır (Bojnec, 2006; Gönenç, 2007; Orhan, 2010; Nanayakkara, 2011; Kan vd., 2012).

Kapadokya Bölgesinin Coğrafi İşaret Tescil Durumu

İnsanlar yıllar boyunca Kapadokya Bölgesi'ne çeşitli sebeplerle (savaş, ticari, dini ve turizm) seyahatler düzenlemiş ve bölgenin sahip olduğu coğrafi yapı seyahat sürelerinin değişimine sebep olmuştur. İnsanlar Kapadokya'nın doğal mağaralarını, vadilerini ve peribacalarını ihtiyaçları (barınak, depo, kilise, manastır, şapel, müze vb.) doğrultusunda şekillendirerek kullanmışlardır. Günümüzde Kapadokya Bölgesi, Türkiye'nin en önemli turizm destinasyonlarının başında gelmektedir. Kapadokya'da tarihi ve kültürel değerlerin bölge coğrafyası ile birleşmesi sonucu bölge ilgi odağı haline gelerek turistlerin bölgeyi tercih etmelerine katkı sağlamıştır (Babacan Çengel, 2013).

Tarihin ilk zamanlarından bu yana Kapadokya Bölgesi'nin çok fazla ilgi ve merak uyandırmasının temel sebebi sahip olduğu coğrafi yapıdan kaynaklanmaktadır. Volkan patlamaları ve depremler sonucu doğa da kendiliğinden peribacaları, vadiler, mağaralar oluşmuş ve insanlar bölgenin doğal ortamının sunduğu fırsatlardan faydalanarak bölgeye yerleşmiş ve tarihi değerleri oluşturmuşlardır. Bu yüzden bölgenin sahip olduğu bu yapı geçmişte de olduğu gibi günümüzde de tarih, turizm, doğal yaşam ve ekonomi gibi konularda büyük bir öneme sahiptir (Babacan Çengel, 2013). Kapadokya Bölgesi'nin bulunduğu coğrafi konum, değişik medeniyetlerin bıraktığı kültürel etkiler ve bölgenin jeolojik yapısı yıllar içerisinde bölgedeki turizm çeşitliliğini sürekli şekillendirmiştir. Dünyanın ve Türkiye'nin dört bir tarafından her yıl bölgeye farklı sebeplerle turistler gelmektedir (Ahiler Kalkınma Ajansı, 2014).

Kapadokya Bölgesi zengin kültürel mirası, tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapması, coğrafyası ve halen keşfedilmemiş doğal potansiyel özelliklere sahip bir bölge olması açısından önemli bir konumdadır (Türkeş, 2005; Ersun ve Arslan, 2009; Ahiler Kalkınma Ajansı, 2014).

Kapadokya Bölgesi, Erciyes ve Hasan Dağları'nın yanması sonucu lavların oluşturduğu Nevşehir, Niğde, Aksaray, Kırşehir ve Kayseri illeri arasında kalan coğrafyayı kapsamaktadır (Harita 1).



Harita 1. Kapadokya Bölgesi

Kapadokya Bölgesi yöresel ürünlerin fazla olduğu önemli bir bölgedir. Kapadokya Bölgesi'nde sadece Kayseri ve Nevşehir illerinde coğrafi işaret almış tescilli ürünler ve Aksaray'da başvuru aşamasında yöresel ürünler bulunmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu resmî sitesinde 05.05.2018 tarihi itibarıyla Kapadokya Bölgesi'ne ait coğrafi işaret ile tescillenmiş 8 adet ürün ve başvuru aşamasında olan 2 adet ürün olduğu tespit edilmiştir. Bölgedeki coğrafi işaretli ürünler açısından değerlendirildiğinde, 2 adedi mahreç işareti ile 6 adedi menşe adı olarak tescillenmiştir. Coğrafi işaret ile tescillenmiş bu ürünlerden 8 adedi ve başvuru aşamasında olan coğrafi işaretlerden 2 adedi gastronomik ürün özelliğindedir (TPK, 2018). Genel olarak Kapadokya Bölgesi'nde yöreye özgü birçok ürün olmasına rağmen, coğrafi olarak tescilli ürünlerin sayısının az olduğu dikkat çekmektedir.

Kapadokya Bölgesi'ne ait coğrafi işaret ile tescillenmiş ve başvuru aşamasında olan gastronomik ürünler Tablo 2'de verilmiştir. Coğrafi işaret ile tescillenmiş gastronomik ürünlerin coğrafi işaret türleri ise Tablo 3' de yer almaktadır.

Tablo 2. Kapadokya Bölgesi'ne ait Coğrafi İşaretleme Konu olan Ürünler

Ürün	İli	Coğrafi İşaretleme Durumu
Aksaray Tulum Kebabı	Aksaray	Başvuru Aşamasında
Aksaray İncecelek tatlısı	Aksaray	Başvuru Aşamasında
Nevşehir Kabak Çekirdeği	Nevşehir	Tescilli
Kayseri Pastırması	Kayseri	Tescilli
Kayseri Sucuğu	Kayseri	Tescilli
Kayseri Mantısı	Kayseri	Tescilli
Yamula Patlıcanı	Kayseri	Tescilli
Develi Cıvıklısı	Kayseri	Tescilli
Tomarza Kabak Çekirdeği	Kayseri	Tescilli
Bünyan Gilaburusu	Kayseri	Tescilli

Coğrafi işaret alan ürünlerin çoğunluğunun Kayseri yöresine ait olduğu, bir ürünün Nevşehir yöresine ait olduğu ve başvuru aşamasında olan 2 ürününde Aksaray yöresine ait olduğu görülmektedir (Tablo 2).

Tablo 3. Coğrafi İşaret ile Tescillenmiş Ürünlerin Coğrafi İşaret Türleri

Ürün	Coğrafi İşaret Türü
Nevşehir Kabak Çekirdeği	Menşe Adı
Kayseri Pastırması	Menşe Adı
Kayseri Sucuğu	Menşe Adı
Kayseri Mantısı	Mahreç İşareti
Yamula Patlıcanı	Menşe Adı
Develi Cıvıklısı	Mahreç İşareti
Tomarza Kabak Çekirdeği	Menşe Adı
Bünyan Gilaburusu	Menşe Adı

Kapadokya Bölgesi'nde coğrafi işaret alan ürünlerin çoğunluğunun Kayseri iline ait olduğu ve menşe adı ile koruma altına alındığı görülmektedir (Tablo 3). Aşağıda Kapadokya Bölgesi'ne ait coğrafi işaret tescili almış ve başvuru aşamasında olan ürünler açıklamalarıyla birlikte yer almaktadır.

Nevşehir Kabak Çekirdeği

30.10.2017 tarihinde Nevşehir Ticaret Borsası tarafından başvurusu yapılan ve C2017/166 başvuru numaralı coğrafi işaret ile tescillenen Nevşehir Kabak Çekirdeğinin 02.04.2018 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu'nun yayınlamış olduğu 2018/26 Sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde tescillenerek koruma altına alındığı belirlenmiştir (TPK, 2018). Coğrafi işaretli ürüne ait logo Resim 1'de verilmektedir.



Resim 1. Nevşehir Kabak Çekirdeği Logosu

Kabak *Cucurbita* familyası içerisinde tek yıllık bir bitki olup, kabak çekirdeği bitkinin meyvesinin içinde oluşan tohumların ayıklanması ile elde edilmektedir. Nevşehir ilinin tüm ilçe, köy ve kasabalarında yetiştirilmekte ve bölgedeki çiftçiler tarafından çok uzun yıllardan beri çerezlik kabak tarımını yapılmaktadır. Toprak yapısının uygun olması, insanların çok uzun yıllardır kışın çerezlik tüketim alışkanlığının olması üretimin hızla artarak devam etmesini sağlamaktadır (TPK, 2018).

Kayseri Pastırması

13.09.2000 tarihinde Kayseri Ticaret Odası tarafından başvurusu yapılan ve C2000/08 başvuru numaralı coğrafi işaret ile tescillenen Kayseri Pastırması, 28.01.2018 tarihinde 24301 sayılı Resmî Gazete’de tescillenerek koruma altına alınmıştır (TPK, 2018). Coğrafi işaretli ürüne ait görsel Resim 2’de verilmektedir.



Resim 1. Kayseri Pastırması

Sığır etinin belirli işlemlerden geçtikten sonra çemen ile kaplanmasıyla oluşan pastırma, özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçirilmektedir. Kayseri yöresi ile özdeşleşen pastırmanın düzgün bir şekilde kuruması, yıl boyunca gündüzleri sıcak ve geceleri serin esen rüzgâr sayesinde gerçekleşmektedir. Kayseri’nin yer altı sularında belirli miktarda bulunan nitrat sayesinde pastırma, kendine özgü kırmızı rengini doğal olarak almaktadır (TPK, 2018).

Çemen buy otunun kurutulup toz haline getirilmesiyle oluşmaktadır. Acı biber ve sarımsakla karıştırılıp macuna dönüştürülür ve Kayseri yöresinde iştah açıcı bir yiyecek olarak da tüketilir. Daha sonra karışıma alabildiği kadar su eklenerek pastırma için hazır hale getirilmektedir (Özkan, 2013). Kayseri pastırmasında kullanılan etlerin kenarları traşlanarak çemen sürülmektedir. Çemenin kalınlığı 5 mm’yi geçmemelidir (TPK, 2018).

En eski dönemlerden itibaren Anadolu’nun önemli bir kültür ve ticaret merkezi olan Kayseri’de farklı bir lezzet ve çeşitlilik kazanan pastırma (Özkan, 2013), yöresel mutfakta ve kent mutfağında önemli bir yere sahiptir. Yapımından tüketimine kadar geçen süreçte kendine özgü bir gelenek söz konusudur (Dünya Gıda, 2018). Kayseri Pastırması uzun bir sürece dayalı üretim aşamaları ve lezzetiyle bir marka özelliği kazanmış (Özkan, 2013) gastronomik bir üründür. Yaygın olarak çiğ şekilde kahvaltılarda tüketilen pastırma kuru fasulye yemeği içerisinde de sıkça kullanılan bir üründür. Ayrıca paçanga böreği ve pastırmalı yumurta yapımında da tercih edilmektedir.

Kayseri Sucuğu

13.09.2000 tarihinde Kayseri Ticaret Odası tarafından başvurusu yapılan ve C2000/07 başvuru numaralı coğrafi işaret ile tescillenen Kayseri Sucuğu, 28.01.2018 tarihinde 24301 sayılı Resmî Gazete’de tescillenerek koruma altına alınmıştır (TPK, 2018). Coğrafi işaretli ürüne ait görsel Resim 3’de verilmektedir.



Resim 2. Kayseri Sucuğu

Kayseri Sucuğu; sığır etlerinin sarımsak ve baharatla karıştırılması ve bağırsakların içerisine doldurulması ile hazırlanmakta, özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçmektedir. Sucuk için kullanılan et ve yağ sucuk ustaları tarafından kuşbaşı kesilip kıyma makinalarında çekilip, daha sonra karışıma tuz, baharat, kimyon ve sarımsak ilave edilerek hazırlanmaktadır. Elde edilen karışım 1 gün teknede bekletilmektedir. Daha sonra sucuk hamuru özel makinalarla tabii ve suni bağırsaklara doldurulmakta ve doldurulan sucuklar tekrar kurutularak hazır hale getirilmektedir (TPK, 2018).

Türk toplumunun kahvaltılarının vazgeçilmez ürünü olan sucuk, soyulup dilimlendikten sonra kendi yağında tavada pişirilmekte ayrıca üzerine yumurta kırılarak da tüketilebilmektedir. Soğuk mevsimlerde mangalda kömür ateşinde pişirilerek ekmeğin arasında da sıkça tüketilmektedir. Halk arasında sucuk-ekmek partilerine sıkça rastlamak mümkündür. Ayrıca güveçte sucuklu kuru fasulye yapımı sucuğun en yaygın kullanım alanlarından (Sabah, 2017).

Kayseri Mantısı

22.05.2006 tarihinde Kayseri Ticaret Odası tarafından başvurusu yapılan ve C2006/011 başvuru numaralı coğrafi işaret ile tescillenen Kayseri Mantısı, 28.06.2008 tarihinde 26920 sayılı Resmî Gazete’de tescillenerek koruma altına alınmıştır (TPK, 2018). Coğrafi işaretli ürüne ait görsel Resim 4’de verilmektedir.



Resim 3. Kayseri Mantısı

Tarihi çok eskilere dayanan ve Kayseri yöresine özgü olan mantı Anadolu’ya bu yöreden yayılmıştır. Genel olarak mantı içerisine un, su, yumurta ve tuz gibi ana malzemelerin belirli miktarda karıştırılarak yoğurulmasıyla elde edilmektedir. Daha sonra hamur biraz dinlendirilip belirli büyüklükte parçalara bölünür ve her bir parçaya kıyma ilave edilerek hamurun dürülmesi ile yapılan unlu bir mamuldür. Kayseri Mantısının yöreye özgü olmasını sağlayan ana unsurlarından en önemlisi unun yapısıdır. Kayseri’nin Pınarbaşı, Uzunyayla ve Bünyan ilçelerinde üretilen unlar yapı ve bileşim özellikleri sebebiyle mantının tadını etkilemektedir (TPK, 2018).

Mantı hamuru için ilk önce un, yumurta, tuz ve su karıştırılarak sert bir hamur elde edilmektedir. Elde edilen hamur 15-20 dk süreyle üzeri örtülü bir şekilde dinlenmeye bırakılmaktadır. Dinlendirilmiş hamur oklava yardımıyla yaklaşık 1-1.2 mm kalınlıkta inceltilerek açılmaktadır. Açılan hamurlar yırtılmadan üst üste konularak yaklaşık 10-12 mm boyutlarında kare şeklinde kesilmektedir. Kayseri mantısının iç malzemesi dana kıyması, kuru soğan, tuz, kırmızı biber ve karabiberden oluşmaktadır. Ayrıca mantının iç malzemesine reyhan eklenmektedir. Kayseri Mantısının diğer etli mantılardan farkı ise bükülme şekli ve mantının boyutunun küçük olmasıdır. Mantının içi kare kesilmiş olan hamur parçalarına konulduktan sonra bohça biçiminde şekillendirilmektedir. Mantı hazırlandıktan sonra iki şekilde pişirilmektedir. Birincisi, sulu olarak haşlanan mantı süzülmez ve üzerine rendelenmiş soğan, tereyağ ve salça kavrulur daha sonra sarımsaklı yoğurt ile sulu mantı şeklinde servis edilmektedir. Diğeri ise salça kavrulduktan sonra mantı eklenir ve su ilave edilir. Pişen mantı sonra üzerine sarımsaklı yoğurt veya sumak gezdirilerek hazırlanmaktadır (TPK, 2018; Kayseri Valiliği, 2018).

Yamula Patlicanı

27.11.2007 tarihinde Yemliha Tarımsal Kalkınma Kooperatifi tarafından başvurusu yapılan ve C2007/016 başvuru numaralı coğrafi işaret ile tescillenen Yamula Patlicanı, 25.05.2010 tarihinde 27591-0 sayılı Resmî Gazete’de tescillenerek koruma altına alınmıştır (TPK, 2018). Coğrafi işaretli ürüne ait logo ve görseli Resim 5’de verilmektedir.



Resim 4. Yamula Patlicanı Logosu ve Görseli

Patlıcan Kayseri ilinin Yemliha Kasabası ve çevresinde yetişen ve uzun yıllardır yerel halkın önemli bir geçim kaynağıdır. Türkiye’de yetişen birçok patlıcan tipinden ve çeşidinden farklı morfolojik yapısı, kendine has aroma ve tat özellikleri, ayrıca yıllardır yörede yetiştirildiğinden belirli düzeyde saflaştığından homojen bir yapı kazanmıştır. 1-17 cm arasında uzunluğu olan, çapı 5-6.5 cm arasında değişen patlıcanın meyve kabuğu beyaz çizgili, orta derece parlak olup leylak (açık mor) renktedir (TPK, 2018).

Develi Cıvıklısı

17.09.2004 tarihinde Develi Belediyesi Başkanlığı tarafından başvurusu yapılan ve C2004/011 başvuru numaralı coğrafi işaret ile tescillenen Develi Cıvıklısı, 11.05.2008 tarihinde 26873 sayılı Resmî Gazete’de tescillenerek koruma altına alınmıştır (TPK, 2018). Coğrafi işaretli ürüne ait görsel Resim 6’da verilmektedir.



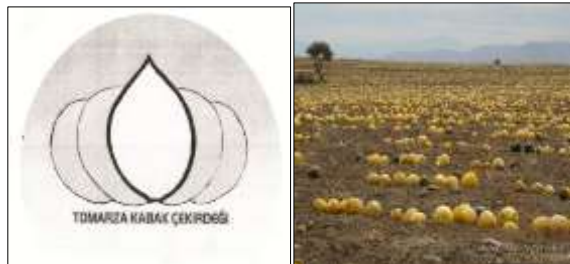
Resim 5. Develi Cıvıklısı

Develi Cıvıklısı etli ekmeğe benzer bir üründür. Hamurunda kullanılan su ve unun bölgeye has olması cıvıklıyı benzer ürünlerden ayıran en belirgin özelliktir. Yapımında Tip-2 un kullanımı yaygındır. Özelliğini 74-76 randımanlı buğday unu ve içerisinde kepek ve gluten miktarının yoğun olmasından almaktadır. Bir diğer belirgin özelliği ise Develi Cıvıklısının pişirildiği fırındır. Bu fırının özelliği ise, sıcaklık muhafazası sağlayan, hızlı ısınarak geç soğuyan, iyi bir ısı yalıtımı sağlayan od taş (Erciyes Dağına has) kaya tuzu, cam parçaları ve bimis (ponza madeni) kullanılmasıdır (TPK, 2018).

Develi Cıvıklısı yapımında kullanılan et bir gün önceden terbiye edilerek dinlendirilmektedir. Koyunun bel ve kaburgasında bulunan etlerin sinirleri alınır ve çift bıçak ile doğrandıktan sonra bir gün bekletilmektedir. Kıyılan et içerisine soğan eklenmekte, isteğe göre domates ve biberde ince kıyılarak ilave edilmektedir. Eklenen malzemeler harmanlandıktan sonra 15-20 dakika bekletilir ve hamur üzerine yayılmaya hazır hale getirilmektedir. Cıvıklının hamuru ise buğday unundan mayalı olarak hazırlanır ve yaklaşık 200 g olarak kesilerek 15-20 dakika bekletilmektedir. İnce şekilde açılan hamurun üzerine hazırlanan iç yayılır ve fırına atılmaktadır. Fırın içerisinde yakılan odunların cinsi meşe ve kızılçam olmalıdır. Cıvıklı piştikten sonra ince doğranan maydanozlar üzerine serpiştirilerek servis edilmektedir (TPK, 2018; Develi Belediyesi, 2018).

Tomarza Kabak Çekirdeği

11.07.2011 tarihinde Tomarza İlçesi Kabak Üreticiler Birliği tarafından başvurusu yapılan ve C2011/043 başvuru numaralı coğrafi işaret ile tescillenen Tomarza Kabak Çekirdeği, 02.01.2014 tarihinde 28870 sayılı Resmî Gazete’de tescillenerek koruma altına alınmıştır (TPK, 2018). Coğrafi işaretli ürüne ait logo ve görsel Resim 7’de verilmektedir.



Resim 6. Tomarza Kabak Çekirdeği Logosu ve Görseli

Kayseri’nin Tomarza İlçesi ve köylerinde yetiştirilen yazlık kabak grubunun çerezlik veya çekirdek kabakları *Cucurbita pepo* L. Botanik sınıfı içinde yer almaktadır. Kabak bitkisi hafif, derin ve volkanik tüf topraklarda yetişmesi sebebiyle ilçe topraklarında başarı ile yetiştirilebilmektedir. Tomarza Çerezlik Kabağında meyve normal yazlık kabaklara nazaran uzun silindirik, yuvarlak, basık yuvarlak ve armut şekillerinde olabilmektedir. Kabuk rengi sarı ve turuncu, et rengi ise açık turuncudan koyu turuncuya kadar değişiklik gösterebilmektedir. Tomarza Kabak Çekirdeği hasat sonrasında meyveden uzaklaştırıldığı ve güneş

ışığında doğal olarak kurutulduğu için nem almayan depolarda uzun süre (1-2 yıl) muhafaza edilmektedir (TPK, 2018).

Tomarza ilçesinde uygulanmakta olan geleneksel tarımda sulanamayan yerlerde bir yıl arpa veya buğday ekilir diğer yıl ise topraklar nadasa bırakılmaktadır. Bu boş alanlarda sınırlı miktarda nohut veya mercimek tarımı yapılmaktadır. %40-50'si boş olan alanlara kuru yetişmesi sebebiyle kabak çekirdeği ekilmektedir. Bu yüzden aynı tarladan iki yılda bir ürün alınırken çerezlik kabak ekilmesiyle her yıl ürün alınmasına olanak sağlamaktadır (Tomarza Kaymakamlığı, 2018).

Bünyan Gilaburusu

16.02.2017 tarihinde Bünyan Belediye Başkanlığı tarafından başvurusu yapılan ve C2017/011 başvuru numaralı coğrafi işaret ile tescillenen Bünyan Gilaburusu, 01.06.2018 tarihinde 2018/30 sayılı Resmî Gazete'de tescillenerek koruma altına alınmıştır (TPK, 2018). Coğrafi işaretli ürüne ait logo ve görsel Resim 8'de verilmektedir.



Resim 7. Bünyan Gilaburusu Logosu ve Görseli

Latince adı *Viburnum opulus* olan Gilaburu, Anadolu'da doğal olarak bulunan yabani meyvedir. Bünyan'da yetişir ve diğer çeşitlerine göre daha sulu, iri taneli ve kırmızı renklidir. Bünyan Gilaburusunun ağaçları çalı görünümünde, boyu 3.5-4.5 m kadar ulaşan küçük bir ağaçtır. Önceden yeşil olan meyveler olgunlaşmadan 1 ay kadar önce açık sarı renkte olmakta, olgunlaştıkların da ise parlak kırmızı hale dönüşmektedir. Meyve tek çekirdekli olup, çekirdek disk şeklinde ve beyaz renklidir. Meyve tam olgunlaştığında tamamen kırmızı renkte kokusuz ve lezzetsizdir. Bünyan Gilaburusunda, çiçek salkımlarının belirginleşmesi 25 Nisan'da olurken, çiçek gözlerinin kabarması 10 Mayıs, çiçeklenme başlangıcı 18 Mayıs, tam çiçeklenme 23 Mayıs, çiçeklenme sonu 2 Haziran, meyveler ise 8 Ekim'de olgunlaşmış hale gelmektedir (TPK, 2018).

Gilaburu ile ilgili yapılan bilimsel çalışmalarda; böbrekte oluşan kum ve taşları temizlediği, idrarı söktürdüğü, kabızlığı giderdiği, krampları ve kas kasılmalarını önlediği, sakinleştirdiği, yüksek tansiyona, diyabet ve şeker hastalıklarına ve egzama gibi bazı cilt problemlerine iyi geldiği ortaya çıkmıştır. Gilaburu tanesinin yenilmesi, suyunun içilmesi ve meyvesinin kabukları kaynatıldıktan sonra suyunun içilmesi gibi tüketim şekilleri bulunmaktadır (Bünyan Belediyesi, 2018, Gilaburu, 2018).

Aksaray Tulum Kebabı

C2017/216 başvuru numaralı Aksaray Tulum Kebabı başvuru aşamasındaki coğrafi işaretli ürünler arasında yer almaktadır. Henüz coğrafi işaret ile tescillenmemiştir (TPK, 2018). Coğrafi işaretli ürüne ait görseller Resim 9'da verilmektedir.



Resim 8. Aksaray Tulum Kebabına Ait Görseller

Çeşitli kaynaklardan elde edilen bilgilere göre; Tulum Kebabı, Hasandağı ve çevresindeki köylerde geçmişte çobanların yaptığı bir yemektir. Çobanlar eskiden bir kuyu kazıp içinde tulum kebabını yaparlarmış. Çobanlar sürünün arkasından gider ve akşam dönüşte yemek hazır olurmuş. Aksaray ilinde bir işletme yöresel yemek olan Tulum Kebabını araştırmış ve nasıl yapıldığını yörenin yaşlı kişilerinden öğrenmiştir. Tulum Kebabı, bir gün önceden 14-15 kiloluk erkek kuzu kesilmekte ve dinlendirilmektedir. Akşamdan iki kuyudaki ocaklar yakılmakta ve sabaha köz haline gelen ocağa odun ilavesi yapılmaktadır. Dinlenmiş olan kuzu parçalanır ve içerisine tuz, kekik, kimyon ve pul biberden oluşan baharatla harmanlandıktan sonra tulumun içerisine yerleştirilmekte ve tulumun ağzı dikilmektedir. Tulumun yanmaması için közü kapatacak kadar ocağa toprak atılmaktadır. Daha sonra demir tepsiye konulan tulum ocağın içerisine yerleştirilir. Üzeri saç ile örtülür ve kenarlardan hava almaması için toprak harç ile kapatılmaktadır. Sacın üzerine diğer ocakta bulunan köz dökülür ve üzeri büyük bir sac ile tekrar kapatılmaktadır. Yaklaşık 5 saat pişen kebabın yanına diğer kuyu da pişen bulgur pilavı servis edilmektedir (Aksaray Haber, 2015).

Aksaray İnceelek Tatlısı

C2017/215 başvuru numaralı Aksaray İnceelek Tatlısı başvuru aşamasındaki coğrafi işaretli ürünler arasında yer almaktadır. Henüz coğrafi işaret ile tescillenmemiştir (TPK, 2018). Coğrafi işaretli ürüne ait görsel Resim 10'da verilmektedir.



Resim 9. Aksaray İnceelek Tatlısı

İnceelek tatlısı için un, tahin ve yağ karıştırılarak hamur haline getirilmektedir. Nişasta ile tek tek açılarak saçta pişirildikten sonra tekrar fırına sürülerek pişirilmektedir. Piştikten sonra üzerine şerbet dökülerek servise hazır hale getirilmektedir (Aksaray Egemen Gazetesi, 2016).

Sonuç ve Öneriler

Coğrafi işaret ile tescillenen yöresel ürünler destinasyonların gelişmesinde, tercih edilmesinde, tanıtılmasında ve bölge ekonomisinin güçlenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu çalışmada Kapadokya Bölgesi'nin sahip olduğu coğrafi işaret ile tescilli ürünler belirlenerek ürünlerin özellikleri açıklanmaya çalışılmış ve coğrafi işaretli yöresel ürünlerin destinasyonlarda turizm ürünü olarak kullanılmasının önemine değinilmiştir.

Çalışmadan elde edilen bulgulara göre Kapadokya Bölgesi çeşitli birçok yöresel ürüne sahip olan bir bölgedir. Ancak Kapadokya Bölgesi içerisinde yer alan beş ilden sadece Kayseri ve Nevşehir illerinde coğrafi işaret almış tescilli ürünler ve Aksaray'da başvuru aşamasında yöresel ürünler bulunmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu resmî sitesinde 05.05.2018 tarihi itibarıyla Kapadokya Bölgesi'ne ait coğrafi işaret ile tescillenmiş 8 adet ürün ve başvuru aşamasında olan 2 adet ürün olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaret alan yöresel ürünler; Nevşehir Kabak Çekirdeği, Kayseri Pastırması, Kayseri Sucuğu, Kayseri Mantısı, Yamula Patlıcanı, Develi Cıvıklısı, Tomarza Kabak Çekirdeği, Bünyan Gilaburusu'dur. Coğrafi işaretleme durumu başvuru aşamasında olan yöresel ürünler ise Aksaray Tulum Kebabı ve Aksaraya İncecek Tatlısı'dır.

Yukarıda da bahsedildiği üzere coğrafi işaretli yöresel ürünler bölge tanıtımında önemli bir rol oynamaktadır. Turist tercihlerini etkilemek isteyen destinasyonlar coğrafi işaret almış yöresel ürünlerini ön plana çıkarmalı ve tanıtımlarını yapmalıdır. Coğrafi işaretli yöresel ürünlerin destinasyonlarda turizm ürünü olarak kullanılabilmesi için destinasyonların bazı çalışmalar yapması gerekmektedir. Bu çalışmalar için şu öneriler sunulabilir:

- Kapadokya Bölgesi'nde sürdürülebilir bir gastronomik destinasyon yapısı oluşturabilmek için coğrafi işaretli yöresel ürünler için pazarlama çalışmaları yapılmalı ve bu çalışmalar için il kültür ve turizm müdürlüğü, üniversite ve diğer devlet kurumlarından gerekli destekler için işbirliği yapılması,
- Bölgedeki yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde daha fazla coğrafi işaretli yöresel ürünlerden yapılmış yemeklere yer vermeleri,
- Bölgedeki coğrafi işaretli yöresel ürünlerin hediyelik bir ürün haline getirilerek ambalaj tasarlanmalı ve destinasyona gelen turistlere tadım için sunulacak satışının yapılması,
- İşletmelerin, çalışan personele gastronomi, işletme menüsü ve bölgenin coğrafi işaretli yöresel ürünleri ile ilgili gerekli eğitimler vermesi ve gelen konuklara yöresel ürünlerle ilgili daha fazla bilgi sunabilmelerinin sağlanması,
- Coğrafi işaret sisteminin önemine dikkat çekilerek coğrafi işaret tescil çalışmaları yoğunlaştırılmalıdır. Resmî kurumlar tarafından Kapadokya Bölgesi'nin sahip olduğu zengin yöresel ürünlerin coğrafi işaret ile koruma altına alınması için gerekli başvurular yapılmalı,
- Destinasyonun ekonomik gelişiminde ve tanıtımında oldukça önemli katkılar sağlayan coğrafi işaret sistemi konusunda yerel halk, kamu ve sektörel kuruluşlar bilinçlendirilmeli,
- Kapadokya Bölgesi'nin sahip olduğu yöresel gastronomik ürünlerin tanıtımı ve sürdürülebilirliği için yerel etkinlikler (festivaller, şölen vb.) düzenlenerek ürünlerin özellikleri ön plana çıkarılmalı ve farkındalığı artırılmalıdır.

Elde edilen sonuçlardan da anlaşıldığı üzere coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin gastronomik destinasyon üzerinde olumlu etkileri olduğu tespit edildiğinden Kapadokya Bölgesi'nin sahip olduğu diğer yöresel ürünler için de coğrafi işaret tescil başvuruları yapılarak daha çok coğrafi işaretli yöresel ürünlerin bölgelerin ve ülke turizminin gelişmesine katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Kaynakça

- Ahiler Kalkınma Ajansı, (2014). Kapadokya'da turizm yatırım olanakları.
- Akın, E.B. (2006). Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş Malatya kayısının teknolojik özelliklerinin saptanması ve gıda güvenliği açısından araştırılması. Yayınlanmış Doktora Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Alonso, A.D. & Liu, Y. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine: the case of the 'fortunate Islands'. *International Journal of Hospitality Management*, 30 (4), 974-981.

- Babacan Çengel, B. (2013). Kapadokya bölgesi'ndeki butik otellerde konaklama nedenlerine yönelik bir araştırma, Yayınlanmamış Yüksek Lisan Tezi, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde.
- Bojnec, S. (2006). Tourism development in rural areas. *Österreichische Gesellschaft Für Agrarökonomie*, Tagungsband, 79-80.
- Ceyhun Sezgin, A. (2016). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmine yansımaları. I. Ulusal Alternatif Turizm Kongre Kitabı, 350-356.
- Çalışkan, V. & Koç, H. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 28: 193-214.
- Demirer, H. R. (2010). Yöresel ürün ve coğrafi işaretler; Fransa ve Türkiye üzerine bir inceleme. Yayınlanmış Doktora Tezi. Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Antalya.
- Ersun, N. & Arslan, K. (2009). Alternatif turizm çeşidi olarak Kapadokya Bölgesi'nde kongre turizmini geliştirme olanakları. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, (34), 139-164.
- Ertan, A. (2010). Prestijli tarım ürünlerinin pazarlanmasında kalite ve coğrafi işaret kavramlarının tutundurulması ve bu bağlamda tarım satış kooperatiflerinin önemi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2 (12), 157-170.
- Giray, H., Özkan, F.Z. & Oran, H. (2012). Yerel ürünlerin ekonomik kalkınmadaki önemi. *Verimlilik Dergisi*, 109.
- Gökovalı, Ü. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*. 21 (2), 141-160.
- Gönenç, S. (2007). Coğrafi işaretlerin koruyucu mekanizmasını engelleyen faktörler. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, TMMOB Yayını. 10 (25), 45-54.
- Green, G.P. & Dougherty, M.L. (2008). Localizing linkages for food and tourism: culinary tourism as a community development strategy. *Community Development*, 39 (3), 148-158.
- Gürsu, R.P.D. (2008). Avrupa birliği'nde kalite politikası ve Türkiye'nin uyumu. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı. AB Uzmanlık Tezi. Ankara.
- Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. & Cambourne, B. (2003). *Food tourism around the world: development, management and markets*. Oxford: Butterworth Heinemann. 1-24.
- İlıcılı, G. (2005). Coğrafi işaretler, coğrafi işaretlerde denetim ve denetimde akreditasyonun önemi. Ankara Üniversitesi, Avrupa Toplulukları Araştırma Uygulama Merkezi (ATAUM), 36. Dönem Avrupa Birliği Temel Eğitim Programı Semineri, Ankara.
- İloğlu, N. (2014). Coğrafi işaretlerin tescili ve denetimi üzerine farklı ülke sistemlerinin incelenmesi ve Türkiye uygulaması. Türk Patent ve Marka Kurumu Uzmanlık Tezi. Ankara
- Aksaray Egemen Gazetesi, (2016). <http://aksarayegemengazetesi.com/aksarayin-nesi-meshur--denildiginde-ilk-akla--gelen-inceelek-tatlisi-haber-7534> (30.06.2018).
- Aksaray Haber, (2015). <http://www.radikal.com.tr/aksaray-haber/unutulmus-lezzet-tulum-kebabi-turk-mutfagina-kazandirildi-1387157/> (30.06.2018).
- Bünyan Belediyesi, (2018). <http://www.bunyan.bel.tr/bunyan-gilaburu.html> (29.06.2018).
- Develi Belediyesi, (2018). <http://www.develi.bel.tr/bdetay.asp?id=3> (28.06.2018).
- Dünya Gıda, (2018). <http://www.dunyagida.com.tr/> (27.06.2018).
- Gilaburu, (2018). <https://www.gilaburu.com.tr/sayfa/gilaburu-nedir-faydalari-nelerdir> (29.06.2018).
- Kayseri Valiliği, (2018). <http://kayseri.gov.tr/kayseri-mantisi> (28.06.2018).
- Sabah, M., (2017). <https://www.dunya.com/> (28.06.2018).
- Tomarza Kaymakamlığı, (2018). <http://www.tomarza.gov.tr/kabak-cekirdegi> (29.06.2018).
- Kan, M. & Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. VIII. Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Haziran, Bursa.
- Kan, M., Gülçubuk, B. & Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22), 93-101.
- Kanun Hükmünde Kararnameler, 555 sayılı KHK. (1995). Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname. 27/06/1995 tarih ve 22326 sayılı Resmi Gazete.
- Kızıltepe, H. (2005). Türk coğrafi işaretler mevzuatı, ab mevzuatı ile mukayesesi ve bazı önemli ülkelerdeki coğrafi işaret mevzuatı. Yayınlanmamış Uzmanlık Tezi, Türk Patent ve Marka Kurumu, Ankara.
- Mercan, G.O. & Üzülmez, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29 (2), 67-94.

- Nanayakkara, T. (2011). *Role of intellectual property in enhancing the competitiveness of the tourism industry*. Netherland and France.
- Nizam, D. (2011). Coğrafi işaretler ve küresel piyasalarda yerleşen tarım ürünleri: Ege Pamuğu logosu üzerine bir saha çalışması. *Ekolojik Krize Yanıtlar*, Praksis, (25), 87-116.
- Oğuz, S. (2016). Gastronomi turizminde stratejik gelişme: doğu akdeniz bölgesi perspektifi. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Mersin.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1 (1), 76-85.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde, coğrafi işaretlerin kullanımı: izmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), 244-254.
- Özkan, N. (2013). Pastırma sözü üzerine. *Dil Araştırmaları*, 13 (13), 45-55.
- Sormaz, Ü., Bozkurt, S. & Sevinç, E.K. (2018). *Coğrafi işaretleme*. Nizamlıoğlu, F. (Editör). Gastronomide Güncel Konular. Billur Yayınevi. Konya.
- Soysal, M.İ., Elmacı, C. & Doğru, Ü. (2010, 1-4 Temmuz). Organik hayvansal üretim ve yerel evcil çiftlik hayvan ırklarımızın sürdürülebilir korunma sürecinde coğrafi işaretleme kavramı, Türkiye I. Organik Hayvancılık Kongresi’nde sunuldu. Gümüşhane, 1-16.
- Sünnetçioğlu, S. & Özkök, F. (2017). Güzel, özgün ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk: gastronomi. *Journal of Awareness*, 2: 585-596.
- Şahin, A. & Meral, Y. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 88-92.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve vize (Kırklareli)’nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 23-37.
- Şentürk, B. (2011). Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri: mikro ve makro açıdan bir değerlendirme. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Muğla.
- Tanrıkulu, M. (2011). Türkiye’de coğrafi işaretlerin tespit ve tescil edilmesinin önemi. *Internatonal Socail Science Education of Journal*, 1 (2), 173-184.
- Tekelioğlu, Y. & Demirer, R. (2008). Küreselleşme sürecinde yöresel ürünler ve coğrafi işaretlerin geleceği. *İGEME’den Bakış Dergisi*, 36: 87-102.
- Tepe, S. (2008). Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri. T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu Markalar Dairesi Başkanlığı. Ankara.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2012). Marka ve coğrafi işaret başvurularının hazırlanması, marka ve coğrafi işaret işlemleri ile ilgili bilgiler ve gerekli belgeler. Ankara. TPK Yayınları.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2018). Coğrafi işaretler. Türk Patent ve Marka Kurumu Yayın Grubu.
- Türkeş, M. (2005). Orta kızılırmak bölümü güney kesiminin (Kapadokya yöresi) iklimi ve çölleşmeden etkilenebilirliği. *Ege Coğrafya Dergisi*, 14(1-2).
- Zuluğ, A. (2010). Coğrafi işaretli gıdalara ilişkin tüketici tercihleri üzerine bir araştırma: İstanbul örneği. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ege Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. İzmir



Etik Kurul Kararı ile ilgili beyan

Araştırmanız etik kurul *izni gerektiriyorsa*, aşağıdaki bilgileri doldurunuz.

Lütfen beyanı yaptığınızı belirtmek için kutucuğu işaretleyin.	<input checked="" type="checkbox"/> Yazar(lar) Beyanı: Bu çalışmanın yazarı(ları) olarak, insan katılımcıların yer aldığı çalışmalarda gerçekleştirilen tüm prosedürlerin, kurumsal ve/veya ulusal araştırma komitesinin etik standartlarına ve 1964 Helsinki bildirgesine ve daha sonraki değişikliklerine veya karşılaştırılabilir etik standartlara uygun olduğunu beyan ederim(iz).
--	---

Etik kurul kararı veren kurum	_____
-------------------------------	-------

Etik kurul karar tarihi	_____
-------------------------	-------

Etik kurul karar sayı no	_____
--------------------------	-------

Araştırmanız etik kurul *izni gerektirmiyorsa*, nedenini aşağıdaki seçeneklerden birini tercih ederek belirtiniz.

Bu çalışmanın yöntemi için etik kurul izni gerekmemektedir.

Bu çalışmadaki veri toplama süreci 1 Ocak 2020 tarihinden önce gerçekleşmiştir.

Yazar Katkısına İlişkin Bilgi

Yazar(lar) beyanı	<input checked="" type="checkbox"/> Bu çalışmadaki bulunan yazarların katkı oranlarının aşağıda belirtilen şekilde olduğunu beyan ederim(iz).
-------------------	---

1. Yazar katkı oranı	%60
----------------------	-----

2. Yazar katkı oranı (gerekliyse)	%40
-----------------------------------	-----