

Yayın Geliş Tarihi: 30.10.2021
Yayına Kabul Tarihi: 29.03.2022
Online Yayın Tarihi: 30.03.2022
http://dx.doi.org/10.16953/deusosbil.1030441

Dokuz Eylül Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
Cilt: 24, Sayı: 1, Yıl: 2022, Sayfa: 381-404
ISSN: 1302-3284 E-ISSN: 1308-0911

Araştırma Makalesi

AFYON SUCUĞU ÜRETİCİLERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA COĞRAFI İŞARET TESCİLİNE YÖNELİK ALGILARI

Nurullah KART*
Ömer SARAÇ**
Hüseyin PAMUKÇU***
Mustafa SANDIKCI****

Öz

Bu araştırmada Afyon sucuğu üreticilerinin coğrafi işaret tesciline yönelik algılarının neler olduğunun ortaya konulması amaçlanmıştır. Araştırmada uygulama alanı olarak Afyonkarahisar belirlenmiş ve veriler on işletme yöneticisinden/sahibinden yarı yapılandırılmış görüşme formu ile elde edilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda Afyonkarahisar'da yalnızca iki işletmenin Afyon sucuğu coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olan işletmelerin yöneticileri ürünü, üreticiyi ve tüketiciyi koruma noktasında coğrafi işaretlerin önemini vurgularken çalışma kapsamındaki diğer işletmeler coğrafi işaret tescil kullanımına yönelik çekincelerinin ve bilgi eksikliklerinin olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca katılımcılara yöneltilen coğrafi işaretlerin etkilerine ilişkin sorulardan elde edilen veriler incelendiğinde katılımcıların büyük çoğunluğunun bu konular hakkında bilgi sahibi olmadığı veya yüzeysel bilgileri olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Afyon Sucuğu, Sürdürülebilir Gastronomi, Afyonkarahisar.

Bu makale için önerilen kaynak gösterimi (APA 6. Sürüm):

Kart, N., Saraç, Ö., Pamukçu, H., Sandıkcı, M. (2022). Afyon sucuğu üreticilerinin sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaret tesciline yönelik algıları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (1), 381-404.

*Ar. Gör. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID: 0000-0002-1568-0702, nkart@aku.edu.tr.

** Dr. Öğr. Üyesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ORCID: 0000-0002-4338-7394, osarach@hotmail.com.

** Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ORCID: 0000-0002-9673-5604, hpamukcu@aku.edu.tr.

** Doç. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID: 0000-0002-1437-2484, sandikcimustafa@aku.edu.tr.

PERCEPTIONS OF AFYON SUCUK MANUFACTURERS REGARDING GEOGRAPHICAL INDICATION REGISTRY WITHIN THE SCOPE OF SUSTAINABLE GASTRONOMY

Abstract

In this research, it is aimed to reveal the perceptions of Afyon sucuk producers regarding geographical indication registration. Afyonkarahisar was determined as the application area in the research and the data were obtained from ten business managers/owners with a semi-structured interview form. The obtained data were analyzed using the descriptive analysis method. As a result of the interviews, it was determined that only two businesses in Afyonkarahisar have the use of Afyon sucuk geographical indication registration. While the managers of the businesses that have the use of geographical indication registration emphasize the importance of geographical indications in terms of protecting the product, producer and consumer, other businesses within the scope of the study stated that they have reservations and lack of information regarding the use of geographical indication registration. In addition, when the data obtained from the questions about the effects of geographical indications directed to the participants were examined, it was concluded that the majority of the participants did not have knowledge about these issues or had superficial knowledge.

Keywords: *Geographical Indication, Afyon Sucuk, Sustainable Gastronomy, Afyonkarahisar¹*

GİRİŞ

Dünyada toplumsal ilişkilerin artış göstermesi ve sınırların ortadan kalkmasıyla meydana gelen küreselleşme (Balay, 2004, s. 62) toplumların yemek yeme alışkanlıklarının değişmesine ve yeni gastronomik kimliklerin oluşmasına neden olmuştur. Küreselleşme ile birlikte hız kazanan endüstriyel gıda üretimi, işlenmiş gıda ürünlerini ve hızlı yemek tüketim anlayışını beraberinde getirmiştir. Bu durum gıda güvenliği ve insan sağlığına ilişkin risklerin artmasına, geleneksel gastronomik değerlerin ise kaybolmasına yol açmaktadır (Görkem ve Öztürk, 2018, s. 217; Mayer ve Knox, 2006, s. 325; Yurtseven, 2011).

Küreselleşmenin bu olumsuz sonucundan asgari düzeyde etkilenmek, gastronomik değerlerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamak ve gastronomi turizmini geliştirmek amacıyla çeşitli çalışmalar yapılmaktadır. Bunlardan biri de ürünleri coğrafi işaretle tescilleme. Ürünlerin coğrafi işaretle tescillenmesi gastronomi ve gastronomi turizmi sürdürülebilirliğinde oldukça önemlidir. Çünkü yöresel ürün ve lezzetlerin bir sistem dâhilinde korumaya alınması, bu durumun yerel ekonomiyi ve üretimi desteklemesi, yerel ve kültürel mirası koruyarak sürdürülebilirliğini sağlaması ancak ürünlerin coğrafi işaretle tescillenmesi ile açıklanabilmektedir (Özkaya vd., 2013, s. 17). Ayrıca yerel üretimin kontrol altına alınmaması ve

¹ Bu araştırma, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimsel Yayın Etik Kurulu'nun 16.04.2021 tarihli kararıyla, etik açıdan uygun bulunmuştur.

denetlenmemesi sonucunda ürünlerin üretim metodu zamanla farklılaşmakta ve özünden kopmaktadır. Coğrafi işaretler aracılığıyla belirlenen standartlar ile geleneksel ve tarihi değere sahip ürünlerin sürdürülebilirliği sağlanmakta ve geleneksel üretim koruma altına alınmaktadır (Kan vd., 2012, s. 98).

Turizm sektörü ve gastronomi özelinde Türkiye’de ve dünyada yöresel değerlerin korunmasına yönelik hazırlanan yasalar ile turizm değeri taşıyan ve kendi yörelerine özgü olan ürünler coğrafi işaretle tescillenmektedir. Ekonomik, kültürel ve sosyolojik anlamda bölgelere katma değer sağlayan coğrafi işaret tescili, kültürel ve geleneksel değerlerin ortaya çıkarılması, korunması ve tanıtımında etkin rol oynamaktadır (Orhan, 2010, s. 243). Son günlerde gastronomi turizmiyle ön plana çıkmak isteyen destinasyonlar, coğrafi işaretli ürünleriyle rekabet içerisine girmektedir. Ürünlerin katma değerinin artmasını sağlayan coğrafi işaretler, destinasyonların tanıtımı, ekonomilerin gelişimi, gastronomik kimliğin oluşması toplumların yiyecek-içecek kültürleri ile özgünlüklerinin sürdürülmesi ve doğru bir şekilde geleceğe miras bırakılması noktasında son derece önemlidir (Diker ve Deniz, 2017).

Literatürde yöresel gıda ürünleri ve coğrafi işaretlerin destinasyonlara sağladığı faydalara yönelik çalışmalar bulunmaktadır (Orhan, 2010; Teuber, 2010; Çağlı, 2012; Mercan ve Üzülmöz, 2014; Alderighi vd., 2016; Hazarhun ve Tepeci, 2018; Doğanlı, 2020; Denk ve Bilici, 2021). Bununla birlikte sürdürülebilir gastronomi turizmi ile yöresel ürünler ve coğrafi işaret ilişkisini ele alan çalışmalara da rastlanmaktadır (Özkaya vd., 2013; Akdağ ve Üzülmöz, 2016; Özkan ve Aydın, 2018; Pamukçu vd., 2021). Bu çalışmada coğrafi işaretli yöresel ürün ile sürdürülebilir gastronomi turizmi arasındaki ilişki incelenmeye çalışılmıştır. Bu yönüyle araştırma, literatürün gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Bu doğrultuda araştırmanın amacı Afyonkarahisar ilinin önemli coğrafi işaretli ürünlerinden birisi olan Afyon sucuğunun üretim faaliyetlerini gerçekleştiren işletmelerin, sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaret tescilinin etkilerine ve tescil belgesi edinmeye yönelik görüşlerini tespit etmektir. Coğrafi işaretli ürün üreticilerin coğrafi işaretlere ve sürdürülebilir gastronomi boyutuna ilişkin faaliyetleri ve bakış açıları bu olguların gelişimi açısından önem arz etmektedir. Literatür taraması neticesinde bu kapsamda yapılan çalışmaların eksikliği tespit edilmiştir. Bu sebeple çalışma kapsamında literatüre katkı sağlamak için Afyon sucuğu üreticilerinin sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaret tesciline yönelik algıları tespit edilmeye çalışılmıştır. Elde edilecek sonuçların ve getirilecek önerilerin ilgili ürün ile birlikte coğrafi işaret kapsamındaki diğer ürünlerin üreticilerine ve alandaki paydaşlara yol gösterici olması, coğrafi işaret tescil kullanımına teşvik ederek uygulamalı alana katkı sağlaması beklenmektedir.

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER YÖRESEL BİR DEĞER: AFYON SUCUĞU

Türkiye geleneksel gıda üretimi ve çeşitliliği açısından önemli potansiyele sahip olan ülkeler arasındadır. Fakat bu ürünlerin sürdürülebilir bir şekilde üretiminin devam etmesi ve çeşitliliğinin arttırılarak korunabilmesi coğrafi işaretleme ile mümkün olmaktadır. Günümüzde yöresel ürünler kaliteye önem veren tüketiciler tarafından yöresel ürünlerin güvenilirliğini sağlayan ve taklitleri engelleyen coğrafi işaret (Cİ) amblemleri ile tanınmaktadır. Bu sayede tüketiciler satın aldıkları ürünlerin, nerede ve nasıl üretildiği, diğer canlılarla ve çevreyle olan etkileşimi hakkında bilgi sahibi olabilmektedir (Doğan 2015; Toklu, 2016). Şahin'e (2013) göre coğrafi işaret tescil uygulaması, yerel ve bir yöreye özgün olan ürünlerin sahip olduğu niteliklerinin korunarak kuşaklar arasında aktarılması amacıyla alınan yasal önlemler olarak tanımlanmaktadır.

Bir ürünün bir yöre ile olan bağlantısını ifade eden coğrafi işaret, ürünün üretim sınırlarıyla ilişkili olarak menşe adı ve mahreç işareti olarak iki kategoride değerlendirilmektedir. Mahreç işareti ile işaretlenen ürünler ait olduğu coğrafi sınırlar dışında da üretilebilirken menşe adı ile işaretlenen ürünler yalnızca ait olduğu coğrafi sınırlar içerisinde üretilebilmektedir (İloğlu, 2014, s. 7). Fakat mahreç işareti ile işaretlenen ürünlerin üretiminde hammadde kullanımı ve üretim metodlarının ürünün coğrafi işaret sicil belgesinde belirtildiği şekilde uygulanması hususu önem arz etmektedir (Polater, 2020, s. 292).

Türkiye'de coğrafi işaretler, 1995 yılında çıkarılan 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname (KHK) ile Türk Patent Enstitüsünün Markalar Dairesi nezdinde korunmaya başlamıştır (İlıcılı, 2019: 104). Daha sonra bu KHK yerini 22/12/2016 tarihinde kabul edilen 6769 sayılı "Sınai Mülkiyet Kanunu"na bırakmış ve bu kanun gereğince 10 Ocak 2018 tarihi itibarı ile tescilli coğrafi işaretler için amblem kullanımı zorunluluğu getirilmiştir. Amblemin amacı, tescile konu ürünün Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş bir coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı olduğu konusunda tüketiciyi bilgilendirmektir. Ayrıca izlenebilirlik, kalite güvencesi ve denetleme faaliyetlerini kolaylaştırmayı amaçlamaktadır (Suluk, 2018). Bununla birlikte 11.06.2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 23. Madde 2. fıkrasında yer alan "*Bakanlık, tarım ve gıda ile ilgili coğrafi işaret veya geleneksel ürün adlarının kullanımının tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunu denetler*" kararı ile gıda maddeleri ve tarım ürünlerini kapsayan coğrafi işaretlerin kullanımının denetimi için Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) yetkilendirilmiştir (Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, 2010: 23/2).

Türkiye'de birçok gıda coğrafi işaretle tescillenmektedir. Bu gıdalardan biri de sucuktur. Türkiye'nin birçok farklı bölgesinde geleneksel olarak üretimi yapılan sucuklar üretildiği bölgenin coğrafyasından, kültüründen, bölgede yaşayan insanların damak tadından, tarım ve hayvancılık faaliyetlerinden etkilenerek o

bölgeye ait bir kimlik edinmektedir. Türkiye’de üretilen sucuklardan Afyon sucuğu, Kayseri sucuğu, Eskişehir (Sivrihisar) dövme sucuğu ve Aydın (İncirliova) deve sucuğu coğrafi işaret tescilli almış ürünler arasındadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020). Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasının 31 Aralık 2003 tarihli coğrafi işaret başvurusu sonucunda 2 Ağustos 2005 tarihinde mahreç işareti ile tescillenen Afyon sucuğunun bileşimine tablo 1’de yer verilmiştir.

Tablo 1: 100 Kg’lık Afyon Sucuğunun Bileşimi

Afyon Sucuğunun bileşimi (100 kg)		Miktar (kg)
Sğır Karkas Eti	En Fazla %85	59,772 kg
Manda Eti	En Fazla %15	10.548 kg
İç Yağı	En Fazla	22 kg
Tuz	En Fazla	2 kg
Kırmızı Biber (acı)	En Fazla	0,8 kg
Kırmızı Biber (tatlı)	En Fazla	0,8 kg
Kimyon	En Fazla	1 kg
Sarımsak	En Fazla	1,2 kg
Şeker	En Fazla	0,6 kg
Karabiber	En Fazla	0,5 kg
Yenibahar	En Fazla	0,3 kg
Zencefil	En Fazla	0,1 kg
Stabilizörler	En Fazla	0,325 kg
Koruyucular	En fazla	0,015 kg
Antioksidanlar	En fazla	100 kg

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2021)

Afyon sucuğunun temel özelliği, ürün bileşiminde en az %15 oranında manda eti ve yaklaşık %85 oranında sğır karkas eti kullanılmasıdır. Afyon sucuğunun önemli ayırt edici özelliklerinden biri olan manda etinin sahip olması gereken temel özellik ise sucuk üretiminde kullanılacak olan mandaların üç aydan az olmamak üzere Afyon ili sınırlarında yer alan çiftliklerde beslenmiş olmasıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021). Afyon sucuğunun üretim süreci ise hazırlık aşaması ile başlamakta ve bu aşamada üretimde kullanılacak etler temizlenerek 24 saat boyunca iri parçalar halinde dinlendirilmektedir. İlgili standartlara uygun bir ürün elde etmek için önem arz eden hazırlık aşamasının ardından şekil 1’de yer alan üretim süreci takip edilmektedir.

Şekil 1: Coğrafi İşaret Tescilli Afyon Sucuğunun Üretim Akış Şeması



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2021)

Afyon sucuğu mahreç işareti şartlarına uygun üretim yaptığını kanıtlayarak ürünlerini Türk Patent ve Marka Kurumuna tescil ettiren markalar şekil 2’de yer alan logo ve mahreç işareti amblemini, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanmaktadır. Ürünün üzerinde veya ambalajında kullanılmadığı durumlarda ise işletme içerisinde veya girişinde tüketiciler tarafından görülebilecek bir şekilde bulundurulmalıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

Şekil 2: Afyon Sucuğu Coğrafi İşaret Logosu ve Mahreç İşareti Amblemi



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2021)

GASTRONOMİ TURİZMİ

Sanayi devrimi sonrasında yaşanan değişimler neticesinde bireylerin iş dışı zamanlarında ve gelirlerinde artışlar gerçekleşmiştir. Bu durum gastronomi olgusunun farklı bir boyut kazanmasına ve yemek yeme alışkanlıklarının değişmesine yol açmıştır. Bu gelişmelerle birlikte küreselleşme sürecinin ve teknolojik gelişmelerin hız kazanması, bir disiplin olarak gastronomiyi ve beslenme faaliyetlerini basit bir tüketim davranışı olmanın ötesine taşımıştır. Gastronominin bir disiplin olarak ele alınması ve uygulanması ile birlikte bilimsel ve sanatsal faaliyetler ile etkileşimler başlamıştır (Sağır, 2012; Doğdubay ve Saatçi, 2014). Bu durum neticesinde gastronomi bir seyahat motivasyonuna dönüşmüş ve turizm türleri arasında yerini almıştır.

Fields (2002), seyahatler sırasında veya ihtiyaç durumunda yeme içme eyleminde bulunulması ile bir turizm faaliyeti olarak gastronomi seyahati arasındaki en belirgin ayrımın gastronomi turizminin mutfak kültürlerini tecrübe etme arzusu ile ortaya çıkması olduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda farklı mutfak kültürlerinin gastronomi turizmi için önemli olduğu ve gastronomi turizminde temel seyahat amacının gastronomi destinasyonlarını ziyaret ederek bölgenin mutfak kültürü hakkında bilgi ve tecrübe edinmek olduğu anlaşılmaktadır. Bu kapsamda gastronomi turizmi, bir destinasyona mahsus mutfak kültüründeki ürünlerin hazırlama, sunum ve tüketim aşamalarına ilişkin sosyo-kültürel faaliyetlerini tecrübe etmek ve öğrenmek maksadıyla gerçekleştirilen turizm faaliyeti olarak nitelendirilmektedir (Şengül ve Türkay, 2016, s.89). Dolayısıyla kültürel olgularla aktif olarak etkileşim içerisinde olan turizm ile kültürün temel çıktılarında birisi olan mutfak arasındaki ilişkinin bir sonucu olduğunu söylemek mümkündür.

Gastronomi turizminin önem kazanması ve gelişmesi destinasyonlar arası rekabeti de beraberinde getirmektedir. Küresel ve bölgesel çapta rekabetin yoğun olduğu gastronomi turizmi pazarında ilgili destinasyonların turistler nezdindeki imajları destinasyon pazarlaması kapsamında dikkate alınması gereken bir unsurdur (Serçeoğlu vd., 2016, s.95). Bu sebeple farklılık arz eden unsurların ve destinasyonlara mahsus niteliklerin imaj oluşturma kapsamında değerlendirilmesi ve ön plana çıkarılması bir gereklilik haline gelmiştir.

İlgüner ve Asplund'a (2011) göre genel anlamda bir destinasyonun markalaşma ve turizm pazarlaması için kullanabileceği dört temel unsur bulunmaktadır. Bunlar;

- Kuşaklar arasında aktararak varlığını sürdüren ve belirli niteliklere sahip olan tarihi eserler ve değerler olarak adlandırılan kültürel miras,
- İnsanlar ile diğer canlılar ve çevre etkileşiminden oluşan doğal yapı ve çevre,
- Bir yörenin sahip olduğu kimlik unsurlarını barındıran orijinal çıktı,
- Belirli alanlardaki ustalıkları, el becerilerini ve üretim şekillerini ifaden eden yerleşik beceridir.

Gastronomi ise kültürel miras, doğal yapı ve çevre, orijinal çıktı ve yerleşik beceriyi içermesi sebebiyle bu dört unsurun birleşiminden oluşmuştur. Bu anlamda gastronomi turizmini, bu unsurlar etrafında şekillenen ve bu unsurların kaynak olarak hem doğru hem de verimli kullanılması ile gelişim göstererek sürdürülebilirlik kazanan bir turizm faaliyeti olarak nitelendirmek mümkündür.

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ VE COĞRAFİ İŞARETLEME

Son günlerde yemek yeme fizyolojik ihtiyaçların ötesinde farklı mutfak kültürlerini keşfetmek ve deneyimlemek için gastronomi turizmi kapsamında bir seyahat motivasyonu olarak gelişim göstermektedir. Fakat bir ülke veya bölgenin kendine özgü bir mutfak kültürüne sahip olması gastronomi turizminin gelişimi için tek başına yeterli değildir. Bununla birlikte sürdürülebilirliği sağlamak da önem arz etmektedir (Karaca vd., 2015, s. 3).

Sürdürülebilirlik kavramı temelde bir toplumu oluşturan kaynakların etkin, verimli ve doğru kullanımının sağlanarak geleceğe aktarılması durumunu ifade etmektedir. Bu genel ifadeyle sürdürülebilirlik kavramı farklı şekillerde ele alınabilmekte ve yorumlanmaktadır (Paker, 2018, s. 5). Bir durum veya olgunun sürdürülebilir olması için süreklilik içermesi gerekmektedir. Bununla birlikte sürdürülebilirlik, herhangi bir sistemin bozulmadan ve tüketilmeden kesintisiz bir şekilde devamlılığının sağlanabilmesi yetkinliği olarak tanımlanmaktadır (Kaypak, 2010, s. 98).

Sürdürülebilirlik kavramının anlaşılabilirliği için sürdürülebilirliğin temel öğeleri olan ekonomik, ekolojik ve sosyo-kültürel unsurların birlikte incelenmesi gerekmektedir (Tutulmaz, 2012). Ekonomik sistem içerisindeki sürdürülebilirlik; mal ve hizmet üretiminin devamlılığı sağlanırken sektörel dengesizliklerin engellenmesi, endüstriyel ve tarımsal üretiminin korunması ve etkin politikalar ile mümkün olmaktadır (Özdemir, 2009, s. 4). Ekolojik sürdürülebilirlik kavramı ise ekonomik ve teknolojik gelişmeler sonucunda ortaya çıkan çevre sorunlarını azaltarak ekosistemin korunması ve devamlılığının sağlanması üzerine odaklanmaktadır (Tosun, 2017, s. 171). Sosyal ve kültürel sürekliliğin sağlanabilmesi olarak yorumlanan sosyo-kültürel sürdürülebilirlik ise bir toplumun

kültürel edinimlerinin gelecek kuşaklara ulaştırılabilmesi ve kuşaklar boyunca aktarılabilmesiyle ilişkili bir durumdur (Dikmen ve Toruk, 2017, s. 12).

Bu anlamda bir toplumun yöresel ürünleri ve mutfak kültürü, sosyal ve kültürel yaşamı içeren önemli bir mirastır (İlban ve Savgın, 2020, s. 510). Yörelere özgü mutfak kültürünün oluşmasında, yemeklerinin ve gıda ürünlerinin ortaya çıkmasında yörenin sahip olduğu coğrafi unsurlar, iklim koşulları ve kendine has özellikleri etkili olmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016, s. 91). Dolayısıyla bir yörenin mutfak kültürünü gelecek kuşaklara aktarabilmek ve özünü koruyarak sürdürülebilirliğini sağlayabilmek için ekonomik, ekolojik ve sosyo-kültürel unsurların bütünlüğünün sağlanması gerekmektedir (Önçel, 2015, s. 38).

Yurtseven (2011), sürdürülebilir gastronominin temel unsurlarının yerel gıda üretimi, geleneksel yöntemler ve geleneksel tarım olduğunu ve bu unsurların devamlılığının sağlanarak gelecek kuşaklara aktarılmasıyla gastronomide sürdürülebilirliğin mümkün olacağını ifade etmektedir. Nitekim gastronomide sürdürülebilirlik; yerel ve geleneksel üretimin devamlılığı, geleneksel yöntemlerin, bilginin ve çeşitliliğin kuşaklar arası aktarımı neticesinde sağlanabilmektedir. Bu amaçla önemli bir kültürel miras olan geleneksel gıda ürünlerini korumak için geleneksel niteliğe sahip ürünlerde coğrafi işaret tescili aracılığıyla koruma sağlanması yoluna gidilmektedir. Bu sayede geleneksel ürünlerin taklit ve taşışten korunması, izlenebilirliği ve sürdürülebilirliği sağlanabilmektedir (Taşdan vd., 2014, s. 1292). Ayrıca coğrafi işaretler ile ilgili yapılan yasal düzenlemeler aracılığıyla üretici, tüketici, ürün, yerel ekonomi, ekolojik ve kültürel değerler koruma altına alınmaktadır. (Esen, 2016, s. 451).

Özkaya vd., (2013) sürdürülebilir gastronomi bağlamında coğrafi işaret tescilinin önemini yöresel ürünlerin bir sistem dahilinde korumaya alınması ve bunun ekonomik açıdan kırsal kalkınma aracı olarak kullanılarak, kültürel ve yerel mirasın hem korunması hem de sürdürülebilirliğinin sağlanması olduğunu ifade etmektedir. Nitekim yerel gıda ürünlerinin tanıtım ve pazarlamasının yapılarak turizm ürünü olarak kullanılmasında önemli etkiye sahip olan coğrafi işaretler, özellikle gastronomi turizminin gelişiminde ekonomik, ekolojik ve sosyo-kültürel açıdan önemli katkılar sunmaktadır. Orhan'a (2010) göre ülke ekonomilerine önemli faydalar sağlayan turizm sektörü, yöresel değerlerin önem kazanmasıyla birlikte kırsal kalkınmada da rol almaya başlamıştır. Kan vd.'ne (2012) göre coğrafi işaretler, kırsal turizm kapsamında özellikle gastronomi turizmi, eko-turizm ve kültür turizmi ile birlikte kırsal alanların kalkınmasını desteklemektedir. Kırsal turizm ve kalkınma ile birlikte turizm sektörü gelişmekte ve ülke imajına değer katmaktadır (Aydın, 2012; Çeken vd., 2012). Ülke imajının değer kazanması sonucunda uluslararası turizm hareketliliği ortaya çıkmakta ve ülke imajı, mal ve hizmetlerin pazarlanmasında bir aracı olmaktadır. Bu anlamda coğrafi işaretlerin gastronomi turizmini güçlendiren, ekonomi bağlamında farklı düzeylerde avantajlar sağlayan ve neticede güvenli gıda üretimini, ekolojik ve sosyo-kültürel sürdürülebilirliği destekleyen bir unsur olduğunu söylemek mümkündür.

Afyon sucuğu üreticilerinin sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaret tesciline yönelik algılarını ölçmeyi amaçlayan bu çalışmada işletmecilerin coğrafi işaret tescil kullanım durumunun ve tescil belgesi edinmeye yönelik görüşlerinin araştırılmasının sebebi; Afyon sucuğu coğrafi işaret tescilinin ürünü, üreticiyi ve tüketiciyi koruyarak sürdürülebilirliği sağlama noktasında amacına hizmet edebilme durumunu tespit etmektir. İşletmecilerin bakış açıları bu kapsamda önem arz etmektedir; çünkü uygulamaya konulmamış hiçbir belge amacına hizmet edememektedir. Ayrıca coğrafi işaret ve sürdürülebilir gastronomi kavramlarının üreticiler nezdindeki anlamı ve bununla ilişkili olarak bilinç düzeyleri coğrafi işaretlerin temel amaçlarına ulaşabilmesi açısından oldukça önemlidir. Bu kapsamda katılımcılara coğrafi işaret ve sürdürülebilir gastronomiye ilişkin sorular yöneltilmesinin sebebi mevcut durumu tespit ederek iyileştirici ve geliştirici öneriler sunabilmektir.

Üretim faaliyetlerinin belirli mevzuatlar çerçevesinde yürütülmesini sağlayan ve sürdürülebilirliğin destekçisi olan coğrafi işaretlemeler ekolojik sürdürülebilirlik ve gıda güvenliği ve kalitesi açısından önem arz etmektedir. Canlıların yaşamsal faaliyetlerini dengeli bir şekilde sürdürebilmelerini sağlayan ekosistemin, bozulmadan gelecek nesillere aktarılabilmesi olarak adlandırılan ekolojik sürdürülebilirlik kavramı (Tutulmaz, 2012, s. 610), gastronomi ile ilişkili olarak güvenli ve kaliteli gıda çerçevesinde değerlendirilmektedir. Bir zincir şeklinde düşünülebilen ekosistemin herhangi bir halkasında ortaya çıkan problem doğrudan gıda üretim faaliyetlerini etkilemekte ve neticede gıdada kalite ve güven sorunlarının ortaya çıkmasına yol açmaktadır. Gıda üretim süreçleri ekolojik sürdürülebilirlik ile çift taraflı bir etkileşimdedir. Gıda üretim sürecindeki uygulamalar ekolojik sistemi etkilerken; ekolojik sistemin çıktıları da doğrudan gıda üretim sürecini etkilemektedir (Scarpato, 2002, s. 147; Kurnaz ve Arman, 2020). Bu sebeple coğrafi işaretlerin ekolojik sürdürülebilirlik amacına hizmet edebilmesi için üreticilerin farkındalıkları ve bu yöndeki faaliyetleri araştırılmalıdır. Çalışma kapsamında Afyon sucuğu üreticilerinin coğrafi işaret tescili ile gıda güvenliği ve kalitesi arasındaki ilişkiye bakış açılarını ve bilgi düzeyleri ölçmek ve değerlendirmeye alarak çıkarımlarda bulunmak amaçlanmıştır.

Ekolojik sürdürülebilirliği doğrudan etkileyen ve sürdürülebilirliğin boyutlarından birisi olan ekonomik sürdürülebilirlik; ekolojik ve sosyo-kültürel sürdürülebilirlikle birlikte hareket ederek sürdürülebilirliğin bir bütün olarak anlam kazanmasını ve gelişmesini sağlamaktadır (Kuter ve Ünal, 2009). Uygulama noktasında coğrafi işaretli ürünlerin tanıtım, pazarlama ve satışında yaşanan olumsuzluklar, sürdürülebilirliğin tüm boyutlarını doğrudan etkileyerek aksaklıklara yol açmaktadır. Bu kapsamda coğrafi işaret tescilinin reklam, tanıtım ve pazarlamaya etkisi ve bu olguların bir çıktısı olarak satışlara ilişkin etkisinin üreticilerin gözündeki boyutunun tespit edilmesi amacıyla katılımcılara yöneltilen aşağıdaki sorulardan elde edilecek bulguların uygulamalı alana katkı sağlaması beklenmektedir.

- Coğrafi işaret tescil kullanımına sahip misiniz?
- Tescil belgesi edinmeye yönelik görüşleriniz nelerdir?
- Coğrafi işaret kavramı sizin için ne anlam ifade ediyor?
- Sürdürülebilir gastronomi kavramı sizin için ne anlam ifade ediyor?
- Sizde coğrafi işaret ve sürdürülebilir gastronomi arasında nasıl bir ilişki bulunmaktadır?
- Coğrafi işaret tescilinin satışlara yönelik etkisi hakkında ne düşünüyorsunuz?
- Sizde coğrafi işaret tescilinin reklam, tanıtım ve pazarlamaya etkisi nedir?
- Sizde coğrafi işaret tescilinin gıda güvenliği ve kalitesini sağlama noktasında etkisi nedir?

YÖNTEM

Afyon sucuğu üreticilerinin coğrafi işaret tesciline yönelik algılarını tespit etmek amacıyla gerçekleştirilen bu çalışma, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 16.04.2021 tarihli kararıyla, etik açıdan uygun bulunmuştur. Etik kurul raporunun alınmasının ardından nitel veri toplama yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak veriler elde edilmiştir. Bu amaçla yarı yapılandırılmış görüşme formu soruları aracılığıyla bir mülakat gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış mülakatta yapılandırılmış mülakatın aksine görüşme esnasında gidişata göre değişiklikler yapılarak ek sorular sorulabilmektedir. Bu sayede görüşmecinin bilgilerini aktarmasında meydana gelebilecek muhtemel sınırlamaların önüne geçilerek, ilgili konularda daha detaylı bilgi edinilebilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 42).

Çalışmada nitel veri toplama yöntemlerinden mülakatın kullanılmasının sebepleri şu şekilde sıralanmaktadır:

- Araştırma konusu itibarıyla derinlemesine bilgi edinebilmek için nitel veri toplama yönteminin uygun görülmesi,
- Araştırma kapsamında ulaşılabilecek olan evren ve örneklemin dar kapsamlı olması,
- Görüşmecilerin coğrafi işaret tesciline yönelik bakış açılarını ve faaliyetlerini tespit edebilmek için mülakat yönteminin daha etkili olacağına düşünülmüştür.

Evren-Örnekleme

Araştırmanın evrenini Afyonkarahisar'da sucuk üreten firmaların yöneticileri/sahipleri oluşturmaktadır. Araştırma örnekleme belirlenirken olasılığa dayalı olmayan örnekleme yöntemlerinden; "Kasti (yargısal)" örnekleme yöntemi

kullanılmıştır. Bu örnekleme yönteminde örneği oluşturan elemanlar araştırmacının kendi oluşturduğu ölçütlere göre veya benzer araştırmalarda kullanılmak üzere hazırlanmış ölçüt listelerine göre seçilmektedir (Coşkun vd., 2019, s. 169; Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 122). Bu çalışmanın örnekleme oluşturulurken, öncelikle Afyon sudağı coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olan işletmeler tespit edilmiş ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Ardından görüşmeyi kabul eden diğer işletmelerle görüşme gerçekleştirilmiş ve yeterli katılımın sağlanması ve verilerin tekrar etmeye başlaması sebebiyle örneklem 10 işletme ile sınırlandırılmıştır.

Veri Toplama Aracı

Bu araştırmada veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak elde edilmiştir. İki bölümden oluşan formun ilk bölümünde bir adet soru işletmeye, dört adet soru ise örnekleme yönelik olmak üzere toplamda beş adet soru yer almaktadır. İkinci bölüm ise bir adet kapalı uçlu, yedi adet açık uçlu olmak üzere toplam sekiz sorudan oluşmaktadır. Görüşme formundaki sorular, literatür taraması neticesinde araştırmacı tarafından oluşturulmuştur. Görüşme formunun oluşturulmasının ardından akademisyen, kamu kurumu çalışanları ve coğrafi işaret denetleme ekibi üyelerinden oluşan alan uzmanlarının görüşleri alınmıştır. Alan uzmanları soruları hem anlaşılabilirliği, hem de akışı açısından değerlendirmiş ve uygun bulmuştur. Görüşmeler 20.04.2021-20.05.2021 tarihleri arasında yüz yüze ve telefon aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Veri kaybının yaşanmasının önüne geçebilmek amacıyla araştırma kapsamındaki tüm görüşmelerde katılımcılardan izin almak suretiyle ses kaydı alınmış ve not tutulmuştur.

Verilerin Analizi

Çalışma kapsamında ulaşılan veriler betimsel analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Betimsel analiz, görüşme formları, dokümanlar ve gözlemler yoluyla elde edilen verilerin araştırmacı tarafından oluşturulan temalara göre analiz edilmesini ve yorumlanmasını içeren bir nitel veri analizidir (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s.89). Bu çalışmada görüşme formundaki soru başlıkları altında verilerin analizi ve bulguların sunumu yapılmıştır. Katılımcıların ifadelerinde yer alan günlük konuşma dili veriler değişikliğe ve kayba uğratılmadan akademik dile çevrilerek aktarılmıştır. Toplanan verilerin düzenlenmesinin ve analizinin yapılmasının ardından katılımcılar ile bireysel olarak tekrar görüşülerek verilerden çıkarılan anlamlar bir rapor halinde katılımcılara sunulmuştur. Katılımcılar, çalışma sonucunda ortaya çıkan verilerin tamlığını, analizlerin kendi düşüncelerini yansıtmadaki yeterliğini ve sonuçların kendi algılarına ilişkin olup olmadığını değerlendirmiş ve tüm katılımcılar verilerin uygunluğunu onaylamıştır.

BULGULAR

Tablo 2'de işletmelere ve katılımcıların bireysel özelliklerine ilişkin bulgular yer almaktadır. Bu bulgulara göre; işletmelerin hizmet süresinin 20 ile 100 yıl

arasında değiştiği görülmektedir. Araştırmaya katılan işletme yöneticileri ve sahiplerinin yaşları 34 ile 64 arasında değişmektedir. Katılımcıların eğitim durumları ilköğretim 2 kişi, lise 3 kişi, lisans 4 kişi ve lisansüstü 1 kişidir. Katılımcılardan 6 tanesi işletme sahibiyken 4 tanesi ise yönetici pozisyonunda görev almaktadır. Katılımcıların gıda üretimi alanında sahip oldukları tecrübe 6 ile 45 yıl arasında değişiklik göstermektedir.

Tablo 2: İşletmelere ve Katılımcıların Bireysel Özelliklerine İlişkin Bulgular

İşletmenin		Katılımcının			
Hizmet Süresi (Yıl)	Pozisyonu	Eğitim Durumu	Yaşı	Sektör Tecrübesi	
1	46	Yönetici	Lisans	38	8
2	54	İşletme Sahibi	Lise	48	28
3	100	Yönetici	Lisans	34	6
4	84	İşletme Sahibi	Lise	45	25
5	98	Yönetici	Lisansüstü	56	30
6	51	İşletme Sahibi	İlköğretim	64	45
7	20	Yönetici	Lisans	36	6
8	100	İşletme Sahibi	Lise	43	25
9	93	İşletme Sahibi	Lisans	52	28
10	98	İşletme Sahibi	İlköğretim	57	35

Coğrafi İşaret Tescil Kullanımına İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen “Coğrafi işaret tescil kullanımına sahip misiniz?” sorusuna yönelik A ve C işletmesi yöneticileri dışındaki tüm katılımcılar ürettikleri ve satışını gerçekleştirdikleri ürünler için coğrafi işaret tescil belgesini/logosunu kullanmadıklarını ifade etmişlerdir. Görüşmelerden elde edilen bu bilgi, Afyon sucuğu adına başvuru sahipliği yapan Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından alınan bilgi ile desteklenmiştir. Ulaşılan bulgulara göre Afyonkarahisar genelinde sucuk üretimi yapan işletmelerden yalnızca 2 tanesi coğrafi işaret tescil kullanımına sahiptir.

Tescil Belgesi Edinmeye Yönelik Görüşlere İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen “Tescil belgesi edinmeye yönelik görüşleriniz nelerdir?” sorusuna ilişkin bulgular incelenmiştir. K1 ve K3 Afyon sucuğunun coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olan iki işletmenin yöneticisi olarak tescil belgesi edinmeye yönelik görüşlerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

K1: “Biz zincir marketlere ürünlerimizi pazarladığımız için zincir marketlerin coğrafi işaretli Afyon sucuğu talebini karşılamak adına başvurularımızı yaptık ve coğrafi işaretli ürün üretmeye başladık. Bu durum ürünlerimizin satışını önemli derecede etkiledi. Bundan daha önemlisi Afyon sucuğu şehrimiz için bir mirastır fakat gün geçtikçe üretim şekli değişiyor ve her geçen gün farklılaşıyor. Bu açıdan Afyon sucuğunun coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınması ve işletmeler tarafından bu şekilde üretim yapılması, kültürel mirasın korunmasında oldukça önemli. Bu sayede ürünün özünden ve kalitesinden kopmadan Afyon sucuğunun varlığını devam ettirebiliriz.”

K3: "Öncelikle Afyon sucuğunun tescilli bir ürün olması çok değerli bir durum. Çünkü tüm işletmelerin kendine göre farklı üretim metotları ve reçeteleri bulunuyor. Tabii ki bu olumsuz bir durum değil aksine çeşitlilik ve zenginlik sunuyor. Fakat bu çeşitliliğin yanında bu tarz geleneksel ürünlerde bir standart olması gerektiği düşüncesindeyim. Bu sayede hem ürünümüz koruma altına alınmış oluyor hem de tüketici aynı standartta ürüne ulaşma imkânı elde ediyor. Bu düşünceden yola çıkarak işletme olarak coğrafi işaret standartlarına uygun ürün üretmeye ve amblem kullanmaya başladık."

K5 bu konu hakkında detaylı araştırmalar yaptıklarını kısa vadede tescil belgesini ürünlerinde kullanmayı düşünmediklerini belirterek düşüncelerini şu şekilde ifade etmiştir: "İşletme olarak gıda analizi ile ilgili çalışmalar yapıyoruz ve her zaman işletmemizi bir adım öteye taşımaya çalışıyoruz. Coğrafi işaret tescilli Afyon sucuğu ile ilgili de çalışmalarımız bulunuyor. Bizce genel olarak ürünlerin coğrafi işaretle tescillenmesi konusunda acele ediliyor ve detaylı çalışmalar yapılmıyor. Bu konuya Afyon sucuğu özelinde baktığımız zaman da ne yazık ki durum aynı. Eğer Afyon sucuğunun farklılığını kanıtlar nitelikte detaylı çalışmalar yapılır ve bu yöreye has özelliklerden beslendiği ve ürünü farklı kılan özelliklerin detaylandırıldığı çalışmalar yapılırsa işletme olarak biz de destekçisi olmak isteriz. Ancak bu sayede ürünümüzü yurtdışı piyasalarında pazarlayabilir ve farklılığını kanıtlayabiliriz. Aksi halde coğrafi işaret sadece bir marka etiketi olarak kalır."

K7 coğrafi işaret tescil kullanımına olumlu yaklaştıklarını fakat bu konu hakkında henüz bir girişimleri olmadığını belirtirken K2, K4, K6, K8, K9 ve K10'un konu hakkında yeterli bilgi düzeyine sahip olmadıkları tespit edilmiştir. Bu sebeple katılımcılara coğrafi işaretli ürün üretimi ve tescil kullanımı ile ilgili gerekli bilgiler verilmiş ve görüşleri alınmıştır. Katılımcıların ifadelerine göre hepsinin tescil belgesi edinmeye yönelik olumlu yaklaşım içerisinde oldukları fakat konuyla ilgili iş yükü, maliyet ve satış noktasında çekincelerinin olduğu görülmüştür.

Coğrafi İşaret Kavramına Yönelik Bulgular

Katılımcılara yöneltilen, "Coğrafi işaret kavramı sizin için ne anlam ifade ediyor?" sorusuna verilen yanıtlar incelendiğinde tespit edilen ifadeler araştırmacı tarafından analiz edilmiş ve katılımcılar tarafından kullanılan kavramlar Tablo 3'te sunulmuştur.

Tablo 3: Coğrafi İşaret Kavramına Yönelik Katılımcı Görüşlerine İlişkin Bulgular

Katılımcılar Tarafından Belirtilen İfadeler	Katılımcılar
Yöresellik	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10
Kültürel Değer	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10

Farklılık	K1, K3, K5, K7, K8, K9, K10
Güvenilirlik	K1, K3, K5, K8, K9
Sürdürülebilirlik	K1, K3, K5, K7
Kalite	K1, K3, K7
Marka	K5
Kırsal Turizm	K5

Elde edilen bulgulara göre tüm katılımcıların coğrafi işaret kavramını ifade ederken yöresellik kavramını kullandığı diğer kavramların ise daha az katılımcı tarafından kullanıldığı tespit edilmiştir. Özellikle güvenilirlik, sürdürülebilirlik, kalite, marka ve kırsal turizm kavramlarının az sayıda katılımcı tarafından ifade edilmesi dikkat çekmektedir.

Sürdürülebilir Gastronomi Kavramına Yönelik Katılımcı Görüşlerine İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen “Sürdürülebilir gastronomi kavramı sizin için ne anlam ifade ediyor?” sorusuna ilişkin bulgular incelendiğinde bu konu hakkında K1, K3, K5, K7, K9 ve K10’un bilgi sahibi olduğu tespit edilirken K2, K4, K6 ve K8’in bilgi sahibi olmadığı tespit edilmiştir. Bu soruya verilen cevaplardan öne çıkanlar şu şekildedir;

K1 Sürdürülebilir gastronomi kavramına ilişkin görüşlerini şu sözlerle ifade etmektedir: “Sürdürülebilir gastronomi kavramı benim için gıdayı çağrıştırıyor. Gıda ise sadece insanla ilişkili bir kavram değil, aynı zamanda çevreyle de ilgili bir kavram. Gıda üretim sürecinde çevreye saygılı ve koruma bilinci ile üretim yapılması gerekiyor. Bununla birlikte tüketiciler de israftan kaçınmalı aksilikte doğal kaynaklarımız birer birer tükenecektir.” K5 ise şunları ifade etmektedir: “Sürdürülebilir gastronomi deyince aklıma hiçbir doğal kaynağın boşa harcanmadan üretimin sürdürülmesi geliyor. Ayrıca sürdürülebilirlik kavramı devamlılığı ifade ettiği için gastronomi açısından baktığımız zaman mutfak kültürünün korunmasını ve sürdürülmesini de ifade ediyor diyebilirim.” K3 ise görüşlerini “Geleneksel ve yöresel üretim benim düşünceme göre sürdürülebilir gastronomiyi çağrıştırıyor. Çünkü doğal üretim yapan çiftçiler tarım ilaçlarını fazla kullanmıyorlar bu sayede toprak ve çevre zarar görmüyor. Ayrıca eğer tüketiciler olarak kendi bölgemizdeki yöresel ürünlere yönelirsek yerel üreticilere destek olarak doğal üretimin sürdürülebilirliğini sağlayabiliriz”.

Coğrafi İşaret ve Sürdürülebilir Gastronomi Arasındaki İlişkiye Yönelik Katılımcı Görüşlerine İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen “Sizce coğrafi işaret ve sürdürülebilir gastronomi arasında nasıl bir ilişki bulunmaktadır?” sorusuna yönelik sürdürülebilir gastronomi kavramı hakkında bilgi sahibi olan K1, K3, K5, K7, K9 ve K10

görüşlerini bildirirken K2, K4, K6 ve K8 sürdürülebilir gastronomi kavramını bilmedikleri için ilişki kuramadıklarını belirtmişlerdir. Bu kapsamda öne çıkan ifadeler aşağıda sunulmuştur.

K1 coğrafi işaret ve sürdürülebilir gastronomi arasındaki ilişkiye yönelik görüşlerini “Yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınması bu ürünlerin unutulmadan gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlıyor. Çünkü coğrafi işaretler ile ürünün içeriği, tarifi ve üretim yöntemleri orijinaline uygun bir şekilde standart hale getirilerek unutulması engelleniyor” şeklinde belirtmiştir. K3 “Özellikle gıdanın kaynağı olan tarımsal üretimde yerel üreticilerin üretime devam etmesi önem arz ediyor. Bu noktada coğrafi işaret tescili yerel üreticilerin üretim yapmasını teşvik ediyor. Küçük ölçekli yerel üreticiler ürünün ve toprağın kıymetini iyi bildikleri için üretim yaparken israf etmiyorlar aynı zamanda doğaya değer veriyorlar. Endüstriyel tarımda ve üretimde ise ister istemez çevreye büyük zararlar veriliyor. Bu sebeple coğrafi işaretler yerel üreticiyi teşvik ederek gastronominin kaynağı olan ürünlerin sürdürülebilir bir şekilde çevreye zarar vermeden üretilmesini sağlıyor” ifadeleriyle görüşlerini bildirmiştir. K9 ise konu ile ilgili görüşlerini “Günümüzde tüketiciler coğrafi işaret tescilli ürünlere önem veriyorlar ve gerek marketlerde gerekse üreticinin kendisinde bu ürünleri arıyorlar. Bu sayede yerel üreticiler üretimden elini çekmiyorlar. Çünkü ürünlerini pazarlayabilecekleri bir ortam oluşmuş oluyor. Yerel üretimin devam etmesi ise gastronomide sürdürülebilirliği sağlıyor.” sözleriyle dile getirmiştir.

Coğrafi İşaret Tescilinin Satışlara Yönelik Etkisine Yönelik Katılımcı Görüşlerine İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen “Coğrafi işaret tescilinin satışlara yönelik etkisi hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusuna ilişkin bulgular incelendiğinde Afyon sucuğunun coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olan iki işletmenin yöneticisi olan K1 ve K3 düşüncelerini şu şekilde ifade etmişlerdir;

K1: “Özellikle internet ve market satışlarında coğrafi işaret etiketli ürünlerimize daha yoğun talep olduğunu görüyoruz. Günümüzde coğrafi işaretler yaygınlaştı ve halk tarafından da biliniyor. Bunun etkisiyle artık halk coğrafi işaretli ürünlere daha fazla güven duyuyor ve bu ürünlere yöneliyor. Bu durum işletme olarak mevcut satışlarımızın üzerine çıkmamızı sağladı.”

K3: “Coğrafi işaret etiketli Afyon sucuğu üreten iki firmadan birisi olduğumuz için bu ürünü satın almak isteyen tüketiciler bizden veya diğer firmadan alışveriş yapıyor. Afyon’da sucuk üreten birçok firma var; fakat tüketiciler coğrafi işaret tescilli ürünleri daha güvenilir buluyorlar bu yüzden bu ürünlerden satın alıyorlar. Bu durum coğrafi işaret tescilli ürün üreten bir firma olduğumuz için bizim satışlarımızı olumlu yönde etkiledi”

Coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olmayan diğer firmaların katılımcılarının tamamı bir ürünün coğrafi işaret ile tescillenmesinin satışları olumlu yönde etkileyeceği görüşünde olduklarını belirtmişlerdir. Afyon sucuğu özelinde ise

coğrafi işaret etiketli ürün satışı yapmasalar da Afyon sucuğunun coğrafi işaret tescilli olmasının ürün imajına ve satışlara etkisinin olduğunu ifade etmişlerdir.

Coğrafi İşaret Tescilinin Reklam, Tanıtım ve Pazarlamaya Etkisine Yönelik Katılımcı Görüşlerine İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen “*Sizce coğrafi işaret tescilinin reklam, tanıtım ve pazarlamaya etkisi nedir?*” sorusuna verilen yanıtlar incelendiğinde katılımcıların hepsinin coğrafi işaret tescilinin reklam, tanıtım ve pazarlamaya olumlu etkide bulunduğu görüşünde oldukları tespit edilmiştir. Bu soruya verilen cevaplardan ön plana çıkanlar şu şekildedir;

K1: “*Afyon Sucuğu yurt içinde ve yurt dışında tüketiciler tarafından biliniyor olsa da özellikle coğrafi işaret tescili almasından sonra bilinirliği önemli derecede arttı. Reklam ve tanıtım açısından coğrafi işaret tescili büyük bir avantaj çünkü; maliyetsiz bir şekilde ürün tanıtımına imkân sağlıyor. Pazarlama noktasında da önemli katkıları var; çünkü tüketiciler coğrafi işaret tescilli ürünlere güven duyuyorlar bu da ürün pazarlamasını kolaylaştırıyor.*”

K3: “*Günümüzde gastronomi bilincinin yaygınlaşması ve bunun bir turizm ürününe dönüşmesiyle birlikte şehirler belli başlı yemekleriyle ve ürünleriyle ön plana çıkmaya başladılar. Tüketicilerin algısında bu ürünler şehirlerle özdeşleştiler. Sucuk dediğimiz zaman da Afyonkarahisar akla gelen şehirlerin başında geliyor. 2005 yılında Afyon sucuğunun coğrafi işaret ile tescillenmesi ise reklam ve tanıtım konusunda sucuğu daha ileriye taşıdı. Zincir marketlerin coğrafi işaretli ürün satışına önem vermeye başlaması ise coğrafi işaretli ürün üreten üreticilerin pazarlama noktasında işini kolaylaştırıyor.*”

K7 konu ile ilgili görüşlerini şu sözlerle açıklamaktadır: “*Biz firma olarak coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olmasak da Afyon sucuğunun sahip olduğu imaj dolaylı yoldan markamızı güçlendiriyor ve tanıtımına katkı sağlıyor. K9 görüşlerini “Afyon sucuğunun sürekli medyada yer aldığını görüyoruz. Özellikle coğrafi işaretlerin yaygınlaşması ve tüketiciler tarafından önemsenmesi medyanın coğrafi işaretli ürünlere olan ilgisini arttırdı. Bu sayede Afyon sucuğunun sahip olduğu imaj daha da güçlendi.” sözleriyle ifade etmektedir. K10 ise “Tüketiciler bir ürünü beğendiklerinde çevrelerine de tavsiye ediyor. Tavsiye edilen ürünler güvenilir olduğu zaman bu tavsiyenin önemi artırıyor. Bu noktada coğrafi işaretler tüketici nezdinde güvenilirliği sağlayan bir unsur olduğu için ürün tanıtımına önemli katkı sağlıyor.” sözleriyle görüşlerini belirtmektedir.*

Coğrafi İşaret Tescilinin Gıda Güvenliği ve Kalitesini Sağlama Noktasında Etkisine Yönelik Katılımcı Görüşlerine İlişkin Bulgular

Katılımcılara yöneltilen “*Sizce coğrafi işaret tescilinin gıda güvenliği ve kalitesini sağlama noktasında etkisi nedir?*” sorusuna ilişkin K1, K3, K5, K7, K9 ve K10 görüşlerini bildirirken K2, K4, K6 ve K8 konu hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıklarını belirtmiş ve görüş bildirmemişlerdir.

Coğrafi işaretli Afyon sucuğu üreten firma yöneticisi olan K1 görüşlerini “Coğrafi işaretli ürün üreten firmalar rutin denetimler haricinde ekstra denetimlere tabi tutuluyorlar. Bu denetimleri Afyon sucuğu özelinde Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasının oluşturduğu ekip gerçekleştiriyor. Ayrıca coğrafi işaretli ürün üretilmek için firmaların sahip olması gereken standartlar var. Bu standartları sağlamadan üretim yapabilmek söz konusu değil. Bu sebeple coğrafi işaretli ürünlerin oldukça güvenilir olduğunu ifade edebilirim. Kalite konusunda ise ürünü üretirken belirli standartlara sahip olan yöresel hammaddeler kullanılıyor. Bu sayede kaliteli ürün ortaya çıkıyor.” sözleriyle açıklamıştır. K3 ise “Coğrafi işaretli ürünlerde kullanılan hammaddelerin kaynağı belirli bir coğrafi alan ile sınırlı olduğu için izlenebilirliği kolaylaşıyor. Bu sayede firmalar ve denetim mercileri potansiyel sorunları ortaya çıkmadan çözebiliyor. Ayrıca coğrafi işaretli ürün üretimi yapan firmalar hem Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) tarafından hem de yerel komisyonlar tarafından denetleniyor. Bu da kalite ve güvenilirliği sağlıyor.” şeklinde görüş bildirmiştir.

K5: “Coğrafi işaretli ürünler tüketici nezdinde kaliteli ve güvenilir olarak algılanıyor; fakat ilgili kurumlar tarafından yapılan çalışmaları yüzeysel buluyorum. Bu ürünlerin gerçekten güvenilir, kaliteli ve bir yöreyle bağlantılı olduğunu kanıtlar nitelikte detaylı çalışmalar yapılmalı ve tüketiciler bilgilendirilmeli. Aksi takdirde coğrafi işaretler bir etiket olmanın ötesine geçemez.”

K7: “Öncelikle coğrafi işaret tescili alan ürünler hâlihazırda belirli niteliklere sahip olduğu için tescil almaya hak kazanıyor. Çünkü bu ürünler yöresel nitelikte ürünler olduğu için içerisinde uzmanlık, geleneksellik ve bir miras barındırıyor. Ayrıca coğrafi işaretli ürün üretimi yapan firmalar daha fazla denetime tabi tutuluyor ve belirli standartlar çerçevesinde üretim yapıyorlar. Bu sebeple güvenilirlik ve kalite daha iyi sağlanmış oluyor.”

K9: “Coğrafi işaretli ürün üretimi yapan firmalara ekstra denetimler yapıldığını biliyorum. Bu denetimler elbette güvenli gıda üretimini sağlayacaktır. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerin kaynağı yöresel üreticiler olduğu için ürünlerde kimyasal madde, ilaç vb. unsurlar bulunmuyor. Bu açıdan kaliteli üretim sağlanmış oluyor.”

K10: “Coğrafi işaret tescilli ürünlerin kaynağı belli olduğu için kalitelidir diyebilirim; çünkü bu ürünler farklılığını ve lezzetini kanıtlamış oluyor ve bu sebeple coğrafi işaret alıyor. Güvenilirlik açısından baktığımızda ise yapılan denetlemeler güvenilirliği sağlama noktasında etkin rol oynuyor.”

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada Afyonkarahisar’da sucuk üretimi yapan işletmelerin coğrafi işaret tesciline yönelik algılarının ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda araştırmacı tarafından yapılan literatür taraması neticesinde sekiz soruluk görüşme formu oluşturulmuştur. Araştırma kapsamında Afyonkarahisar’da sucuk üretimi yapan işletmelerin coğrafi işaret tesciline yönelik algılarını tespit

etmek amacıyla yöneticileriyle/sahipleriyle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda; iki işletme dışında coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olan başka bir işletme bulunamamıştır. Tescil belgesi edinmeye yönelik görüşler incelendiğinde 10 katılımcıdan 6'sının bu konu hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıkları ve çekincelerinin olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Coğrafi işaret tescil kullanımına ilişkin bulgular araştırmanın en dikkat çekici sonuçlarından birisini ortaya çıkarmaktadır. Mevcut durum coğrafi işaret tescil belgesinin ürünün, üreticinin ve tüketicinin korunması noktasında işlevini gerçekleştirememesine sebep olmaktadır. Uygulamaya konulmamış hiçbir belge amacına hizmet edememektedir. Bu sebeple ilgili kurumlar tarafından üreticilere ve tüketicilere yönelik bilgilendirme faaliyetleri yürütülmeli ve işletmelerin coğrafi işaret tescilini kullanmaları teşvik edilmelidir. Çünkü hem üreticilerin hem de tüketicilerin bu konuda ortak bir bilince sahip olmaları önem arz etmektedir.

Katılımcıların coğrafi işaret kavramını tanımlamada kullandıkları ifadeler incelendiğinde yöresellik, kültürel değer ve farklılık kavramları daha çok katılımcı tarafından kullanılırken; güvenilirlik, sürdürülebilirlik, kalite, marka ve kırsal turizm kavramları az sayıda katılımcı tarafından kullanılmıştır. Bu durum katılımcıların büyük çoğunluğunun coğrafi işaret kavramı hakkında yüzeysel bilgiye sahip olduğu sonucunu ortaya çıkarmaktadır.

Katılımcıların sürdürülebilir gastronomi ve coğrafi işaretler ile ilişkisine yönelik görüşleri incelendiğinde 10 katılımcıdan 4'ünün bu konu hakkında görüş bildirmedeği tespit edilmiş ve herhangi bir bilgi sahibi olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Coğrafi işaret tescilinin amaçlarına hizmet edebilmesi ve gastronomiye ilişkin faaliyetlerin sürdürülebilir bir şekilde varlık gösterebilmesi için bu kavramların özellikle üreticiler tarafından bilinmesi büyük önem taşımaktadır.

Coğrafi işaret tescilinin ekonomik etkileriyle ilişkili olan satış, reklam, tanıtım ve pazarlamaya yönelik katılımcı görüşlerinin tamamı olumlu yöndedir. Bu durum işletmeler coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olmasalar da ürünün coğrafi işaret tesciline sahip olmasının olumlu ekonomik etkiler yarattığı sonucunu ortaya koymaktadır. Fakat işletmelerin coğrafi işaret tescil kullanımına sahip olmaması coğrafi işaret tescilinin temel amaçlarına bütüncül şekilde ulaşmasını engellemektedir. Bu durum özellikle gıda güvenliği ve kalitesi noktasında coğrafi işaretli ürünlerin üretiminde uygun olmayan hammaddelerin ve tekniklerin kullanımına zemin hazırlamaktadır. Tüketicilere kaliteli ve güvenilir ürün sunmak, ürünün sürdürülebilirliğini sağlamak, üreticiyi ve tüketiciyi korumak için işletmeler, coğrafi işaret tescil kullanımına ve tescil şartlarına uygun üretim yapmaya teşvik edilmelidir.

Araştırmadan elde edilen bulgulara göre üreticilerin büyük bir kısmının araştırma kapsamında ki temalara ilişkin bilgi düzeylerinin düşük olduğu görülmektedir. Türkiye'nin üç gastronomi şehrinde birisi olan ve coğrafi işaretli ürünler açısından önemli potansiyele sahip olan Afyonkarahisar'da (Baytok, Pelit ve

Cerit, 2020) ilgili kurumlar tarafından üreticilerin ve tüketicilerin coğrafi işaretler konusunda detaylı bir şekilde bilgilendirilmeleri gastronomi alanında gelişimin sağlanmasında oldukça önemlidir. Bu sayede ürünlerin kaliteli ve güvenilir bir şekilde üretilmesine ve sürdürülebilirliğine katkı sağlanacaktır. Coğrafi işaret tesciline ilişkin yapılacak çalışmalara işletme yöneticileri ve üretimde bulunan işgücünün katılımı ile ortak bir bilincin kazandırılması mümkündür. Çünkü her ne kadar kurumlar tarafından konuya ilişkin çalışmalar yapılsa da bu çalışmalar yalnızca konu hakkında bilgisi olan veya konuya ilgi duyan taraflarca dikkate alınmaktadır.

Afyonkarahisar, gıda ürün gruplarında sahip olduğu coğrafi işaret tescilleriyle ve mevcut başvurularıyla Türkiye’de önde gelen şehirler arasındadır. Fakat çalışmadan elde edilen bulgular değerlendirildiğinde üretici tarafında konuya ilişkin bilgi eksikliği olduğu görülmektedir. Coğrafi işaretlerin korunumu noktasında önem arz eden paydaşların başında gelen üreticilerin konuya yönelik farkındalığının ve bilgi düzeyinin artırılması için çevrim içi veya basılı ortamda hazırlanacak süreli bültenler aracılığıyla ilgili konuların gündemde yer almasını sağlamak gerekmektedir.

Coğrafi işaret tescili alınan ürünlerin denetimleri tescil ettiren kurumun koordinasyonunda uzman bir ekip tarafından senede bir defa veya gerekli görülen durumlarda yapılmaktadır. Bu doğrultuda denetimlerin yapılacağı tarihler öncesinde gizlilik esasına bağlı kalarak üreticilerin bilgilendirilmesi ve coğrafi işaret tescili kullanım hakkına sahip olmak isteyen üreticilerin teşvik edilmesi tescil kullanımının yaygınlaştırılması noktasında katkı sağlayacaktır. Denetimler sırasında denetim ekibi tarafından ilgili ürünün tescilinde yer alan hususlara dikkat edilmesi ürün standardizasyonunun sağlanması açısından önemlidir. Ayrıca üreticiler tarafında görülen eksikliklerin giderilmesine yönelik ilgili kurumlar ile işbirliği içerisinde gerçekleştirilecek eğitim ve geliştirme faaliyetleri denetimlerin üreticilere katkı sunmasını sağlayacaktır. Bir diğer önemli nokta ise tüketicilerin coğrafi işaretli ürünler hakkında bilgilendirilmeleri hususudur. Tüketicilerin coğrafi işaretli ürünleri tanımaları ve ayırt edebilmeleri tescilli ürünlere olan ilgiyi arttıracaktır. Tüketici tarafında ilginin artması ise üreticilerin tescil kullanımını teşvik edecektir.

Coğrafi işaretlerin tescillenmesinin temel sebeplerinin başında coğrafi işarete konu olan ürünün özüne uygun özellikteki üretiminin sürekliliğini sağlayarak niteliklerinin korunması, coğrafi işaretlerin ürüne ait öz isim olarak algılanması ve bu sayede ismin jenerik hale dönüşmesinin engellenmesi ve tescile uygun üretim yapan üreticilerin öncelikli olarak tescilden faydalanmasının sağlanması gelmektedir (Doğan, 2015). Afyonkarahisar, mevcut kaynaklarını, tarihi ve kültürel zenginlikleriyle harmanlayarak yöreye özgün coğrafi işaretlere sahip olabilmiş bir şehirdir. Coğrafi işaretlerin korunması ve geleceğe aktarılabilmesi için sistemli bir tescil denetim sisteminin kurulması ve coğrafi işaret tescili kullanım hakkına sahip olan üreticilerin artırılması son derece önemlidir. Bunun sonucunda coğrafi işaretli

ürünlerin ürüne, üreticiye ve tüketiciye sağlayacağı katkının değerlendirilmesi yerel ve ulusal düzeyde kalkınmaya olumlu etkide bulunacaktır.

Bu çalışma, Afyon sucuğunun 02.08.2005 tarihinde mahreç işareti ile tescillenerek Afyonkarahisar'ın ilk coğrafi işaretli gıda ürünü olması sebebiyle Afyon sucuğunu ele almış ve Afyonkarahisar'da sucuk üretimi yapan firmalarla sınırlı tutulmuştur. Bu bağlamda ileride yapılacak olan çalışmalar farklı ürünlere ve üreticilere yönelik gerçekleştirilebilir. Ayrıca benzer çalışmaların farklı şehirlerde yapılması ile çalışmaların sonuçlarının karşılaştırılması sağlanabilir. Bununla birlikte ileride yapılacak olan nicel çalışmalarla çalışmanın evreni genişletilebilir.

KAYNAKÇA

Akdağ, G. & Üzülmez, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 301-309.

Alderighi, M., Bianchi, C. & Lorenzini, E. (2016). The impact of local food specialities on the decision to (re) visit a tourist destination: market-expanding or business-stealing? *Tourism Management*, 57, 323-333.

Aydın, O. (2012). Ab'de kırsal turizmde ilk 5 ülke ve Türkiye'de kırsal turizm. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 39-46.

Balay, R. (2004). Küreselleşme, bilgi toplumu ve eğitim. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 37(2), 61-82.

Baytok, A., Pelit, E. & Cerit, A. (2020). Afyonkarahisar mutfağının turizm eğitimi alan öğrenciler tarafından bilinme ve tadılma durumlarının tespiti üzerine bir araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 501-522.

Coşkun, R., Altunışık, R., Yıldırım, E. & Bayraktaroğlu, S. (2019). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı* (10. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye'de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: gastronomi turizmi örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Çeken, H., Dalgın, T. & Çakır, N. (2012). Bir alternatif turizm türü olarak kırsal turizmin gelişimini etkileyen faktörler ve kırsal turizmin etkileri. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 2(2), 11-16.

Denk, E. & Sanalan Bilici, N. (2021). Erzurum ilinin coğrafi işaret (ci) almış ürünlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 102-122.

Kart, N., Saraç, Ö., Pamukçu, H., Sandıkçı, M. DEÜ SBE Dergisi, Cilt: 24, Sayı: 1

Diker, O. & Deniz, T. (2017). Kars kültürel ve gastronomik kimliğinde kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(38), 189-204.

Dikmen, Ç. B. & Toruk, F. (2017). Sosyo-kültürel sürdürülebilirlik kapsamında gerede (krateia) hanlar bölgesi'nin değerlendirilmesi. *Tünav Bilim Dergisi*, 10(2), 11-26.

Doğan, B. (2015). Coğrafi işaret korumasının gelişmekte olan ülkeler için önemi. *Social Sciences*, 10(2), 58-75.

Doğanlı, B. (2020). Coğrafi işaret, markalaşma ve kırsal turizm ilişkileri. *İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 525-541.

Doğdubay, M. & Saatçi, G. (2014). *Menü mühendisliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Esen, Ş. (2016). Bir farklılaşma stratejisi olarak coğrafi işaretler ve Türkiye incelemesi. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 7(14), 447-464.

Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. *Tourism and Gastronomy*, 4(2), 36-50.

Görkem, O. & Öztürk, H. M. (2018). İthal gıda ürünü kullanımının yöresel lezzetler üzerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 213, 228.

Hazarhun, E. & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 371-389.

İlban, M. O. & Savgın, C. U. (2020). Nerede o eski mutfaklar. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 509-523.

İlgüner M. & Asplund, C. (2011). *Marka şehir*. İstanbul: Marketing Yayınları.

İloğlu, N. (2014). *Coğrafi işaretlerin tescili ve denetimi üzerine farklı ülke sistemlerinin incelenmesi ve Türkiye uygulaması* (Yayımlanmamış Uzmanlık Tezi). Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, Ankara.

İlcalı, G. (2019). 1995 Yılından Günümüze Coğrafi İşaret Koruması. <http://www.ankarabarasu.org.tr/site/ankarabarasu/frmmakale/2019-1/5.pdf>

Kan, M., Gülçubuk, B. & Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 93-101.

Karaca, O. B., Yıldırım, O., ve Çakıcı, C. (2015). Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27-42.

Kaypak, Ş. (2010). Ekolojik turizmin sürdürülebilirliği. *Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 2(2), 93-114.

Kurnaz, A. & Arman, A. (2020). Sürdürülebilir gastronomi. *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde (ss.161-178). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kuter, N. & Ünal, H. E. (2009). Sürdürülebilirlik kapsamında ekoturizmin çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel etkileri. *Kastamonu University Journal of Forestry Faculty*, 9(2), 146-156.

Mayer, H. & Knox, P. L. (2006). Slow cities: sustainable places in a fast world. *Journal of Urban Affairs*, 28(4), 321-334.

Mercan, Ş. O. & Üzülmöz, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.

Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm üzerine dönüştürülmesinde coğrafi işaretlerin kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.

Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.

Özdemir, B. (2009). Küresel kirlenme sürdürülebilir ekonomik büyüme ve çevre vergileri. *Maliye Dergisi*, (156), 1-36.

Özkan, Ç. & Aydın, Ş. (2018). Yerel yiyecekler aracılığı ile sürdürülebilir destinasyonlar: Ayvacık örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 335-349.

Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretleme rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20

Paker, Y. (2018). *Çevresel sürdürülebilirlik ve tedarik zincirinde çevresel sürdürülebilirlik performansının ölçülmesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.

Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S. & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692.

Polater, S. (2020). Avrupa birliği ve Türk hukukunda menşe adının ve mahreç işaretinin tescil edilebilme şartları. *Ticaret ve Fikri Mülkiyet Hukuku Dergisi*, 6(2), 283-309.

Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.

Scarpato, R. (2002). Sustainable gastronomy as a tourist product. *In tourism and gastronomy* (ss.132-152). United Kingdom: Routledge Advances In Tourism.

Kart, N., Saraç, Ö., Pamukçu, H., Sandıkçı, M. DEÜ SBE Dergisi, Cilt: 24, Sayı: 1

Serçeoğlu, N., Boztoprak, F. & Tırak, L. (2016). Gastronomi turizmi ile şehir markalaşması ilişkisi: Atatürk Üniversitesi öğrencileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 94- 114.

Suluk, C. (2018). 6769 sayılı sınai mülkiyet kanununun getirdiği yenilikler. *Ticaret ve Fikri Mülkiyet Hukuku Dergisi*, 4(1), 91-109.

Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı), 86-99.

Taşdan, K., Albayrak, M. & Albayrak, K. (2014). Coğrafi işaret tescilli geleneksel ürünlerde izlenebilirlik: Ankara ili örneği. *Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 3, 1292-1300.

Teuber, R. (2010). Geographical indications of origin as a tool of product differentiation: the case of coffee. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 22(3-4), 277-298.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2021). Afyon sucuğu coğrafi işaret tescil belgesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8eb202f7-bf82-48cd-9f21-955bc921c665.pdf> (Erişim Tarihi: 20.04.2021).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2021). Türkiye'nin coğrafi işaretleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 20.04.2021).

Toklu, İ. T. (2016). Tüketiciler coğrafi işaret için daha fazla ödemek ister mi? Artvin balı üzerine bir araştırma. *Karadeniz Araştırmaları*, (52), 171-190.

Tosun, E. K. (2017). Sürdürülebilirlik bağlamında ekolojik kent söylemi. *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(4), 169-189.

Tutulmaz, O. (2012). Sürdürülebilir kalkınma: sürdürülebilirlik için bir çözüm vizyonu. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(3), 601-626.

Veteriner hizmetleri, bitki sağlığı, gıda ve yem kanunu (2010, 13 Haziran) T.C. Resmî Gazete (Sayı: 27610) <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/06/20100613-12.htm> (Erişim Tarihi: 20.04.2021)

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (10. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gokceada (Imbros): local and authentic perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.