

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER: AFYONKARAHİSAR¹

Mehmet BOYRAZ²

ÖZ

Coğrafi işaretlere olan ilgi 2017 yılı Ocak ayında 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun yürürlüğe girmesiyle artmış ve yaklaşık iki yılda coğrafi işaretli ürünlerin sayısı %90'dan fazla büyüme göstermiştir. Afyonkarahisar ise sahip olunan veya başvuru aşamasındaki coğrafi işaretli ürün sayıları bakımından önde gelen iller arasında yer almaktadır. Bu doğrultuda araştırma kapsamında, turistik ürün çeşitlendirilmesi yönüyle zengin değerlerin yer aldığı Afyonkarahisar'ın sahip olduğu coğrafi işaret tescilli ve tescil alma potansiyeli bulunan ürünlerinin turizm ve kırsal kalkınma açısından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Nitel olarak tasarlanan araştırmada verilerin toplanmasında ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır. Araştırma ile Afyonkarahisar'ın; Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Afyon Sucuğu, Afyon Pastırması, Afyon Kaymağı, Çay İlçesi Vişnesi, Afyon Mermeri ve Bayat Türkmen Kilimi olmak üzere coğrafi işaret almış yedi adet; Afyon Haşhaşı Tohumu, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Afyon Lokumu ve Şuhut Keşkeği olmak üzere başvuru aşamasında dört adet ürün olmak üzere coğrafi işaret potansiyeline sahip toplamda 11 ayrı ürünün bulunduğu tespit edilmiştir. Araştırma sonunda ilin sahip olduğu gastronomi ağırlıklı coğrafi işaretli bu ürünlerin, turistik talebinin artırılmasındaki rolüne yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Gastronomi, Coğrafi İşaret, Afyonkarahisar.

Jel Kodları: O13, R11, Z32

¹ Bu çalışma 2. Uluslararası EMI Girişimcilik ve Sosyal Bilimler Kongresi'nde sözlü olarak sunulmuştur.

²Arş. Gör, Afyon Kocatepe Üniversitesi, mboyraz@aku.edu.tr

GEOGRAPHICAL INDICATION PRODUCTS: AFYONKARAHİSAR

ABSTRACT

The interest in the geographical signs started to increase by the adoption of the law Industrial Property Law No. 6769 in January 2017 and the number of geographically marked products has grown more than 90%. Afyonkarahisar is one of the leading provinces in terms of the number of geographical marked products both of possession or application phase. In this context, it is aimed to evaluate the geographical sign registered and registered potential products of Afyonkarahisar in terms of tourism and rural development. Research designed as qualitative and secondary sources were used for data collection. Research shows date, Afyonkarahisar have seven geographical signs in terms of Afyonkarahisar Potato Bread, Afyon Sauce, Afyon Bacon, Afyon Cream, Çay District Cherry, Afyon Marble and Bayat Turkmen Rug; and have four products at the application stage in terms of Afyon Poppy Seed, Afyon Creamy Bread Dessert, Afyon Delight and Şuhut Keşkek. At the end of the research, suggestions for the role of these gastronomy-weighted geographical products in increasing the tourist demand were developed.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Geographical Indication, Afyonkarahisar.

Jel Codes: O13, R11, Z32

GİRİŞ

Türkiye sahip olduğu coğrafi konumu ve buna bağlı olarak farklı çeşitlilikteki doğası, kültürel ve sanatsal değerleri, her yöreye ait farklı mutfak kültürü ile benzersiz bir değere sahiptir. Türkiye bu özelliklerinden ötürü her şehre hatta her ilçeye ve köye göre çok fazla çeşitlilik gösteren yöresel ürünlere sahiptir. Ülkelerin ve şehirlerin turizm potansiyelinin artırılmasında yerel değerler büyük önem arz ettirmektedir. Yöresel değer taşıyan ürünlerin ulusal ve uluslararası düzeyde pazarlanması hem ekonomik düzeyde hem de bölgenin turizm istihdamına katkı sağlaması açısından çok önemlidir. Doğaya dönüş hareketi trendi ile yerel ürün ve değerlere ilgi artmaya başlamıştır.

Temel olarak benzerlerinden farklılaşmış ve bu farkı kaynaklandığı yöreye borçlu olan bir yöresel ürün adını ifade eden coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü göstermektedir (Sınai Mülkiyet Kanunu (SMK), 2016). Dünyadaki gelişmelere paralel olarak ülkemizde de ürünlerin kaynağına ve coğrafi işaretlere olan ilgi artmıştır. Artan ilgi ile birlikte coğrafi işaretlerin korunması ve tüketiciye ürünlerin kaynağı konusunda garanti sunulması için piyasa denetiminin etkin bir şekilde yapılmasının önemi belirginleşmiştir (Türk Patent Enstitüsü (TPE), 2015). Türkiye’de fikri mülkiyet sisteminin yasal ve kurumsal alt yapısı içinde coğrafi işaretlere ilişkin esas düzenleme 27.06.1995 tarihli ve 22326 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 555 sayılı “Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (KHK)” olmuştur. 22 Aralık 2016 tarihli ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu’nun kabul edilmesiyle 555 sayılı KHK yürürlükten kaldırılmıştır (TPE, 2015).

Türkiye Büyük Millet Meclisi’ne 2007 tarihinde sunulan, “Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Hakkında Kanun Tasarısı”nda bu yasanın amacı, “yöresel veya geleneksel karaktere sahip ürünlerin teşviki ve üretimin çeşitlendirilmesi yoluyla ürünlerin piyasa değerlerinin artırılarak bölgesel, kırsal ekonomilerin güçlendirilmesine katkı sağlamak; üretim metodunda ve kaynakta garanti sunulmak suretiyle tüketicilerin yüksek kalitede ürünlere erişimini kolaylaştırmak ve adil ticaretin sağlanması amacıyla; doğal ve beşeri unsurların bir araya gelmesi sonucu tarım, maden, el sanatları ve benzeri alanlarda ortaya çıkan ve kanunda yer alan tanımlara ve koşullara uygun her türlü ürünün coğrafi işaret veya geleneksel özellikli ürün adıyla korunmasına ilişkin kuralları ve şartları belirlemek” olarak tanımlanmıştır (Arıkan, 2017).

Coğrafi değerler, ün ve kalitelerini buldukları coğrafyanın kendine özgü doğal koşulları veya beşeri faktörlere ilişkin, bilgi, beceri, deneyim ve geleneklerden almaktadırlar. Yöresel ürünler sahtelerine karşı korunmak ve ticarete haksız rekabete uğramamak için ulusal ve uluslararası düzeyde yasal olarak coğrafi işaretlerle koruma altına alınmıştır. Gelişmiş, ve gelişmekte olan ülkeler, coğrafi

işaretlere ilişkin yasal düzenlemeleri çok hızlı bir şekilde yapmaya devam etmektedir. Bu bağlamda, bir taraftan yerel değerlere yönelik, ülkeler ve bölgeler arası sahiplenmeye ilişkin tartışmaların önüne geçilmesi (Orhan, 2010:246), diğer taraftan coğrafi değeri olan ürünlerin değerlendirilerek ekonomik kalkınma aracı ve turistik zenginlik olarak yerel kalkınmada kullanılması amaçlanmaktadır. Yöresel ürünlerin turizm değerine dönüştürülmesinde coğrafi işaretlemenin rolü açısından bilimsel araştırmaların yapılması önemlidir. Diğer taraftan turizmde bölgesel pazarlamanın başarıya ulaşması bakımından coğrafi işaretli ürünlerin önemini ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla önemli coğrafi işaret zenginliklerine sahip illere ve bölgelere yönelik değerler ortaya konulmalıdır. Bu kapsamda, bu araştırma ile turistik ürün çeşitlendirilmesi yönüyle zengin değerlerin yer aldığı Afyonkarahisar'ın sahip olduğu coğrafi işaret tescilli ve tescil alma potansiyeli bulunan ürünlerinin turizm ve kırsal kalkınma açısından incelenmesi amaçlanmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Coğrafi işaretler, menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılmaktadır. Menşe adı, coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, tüm veya esas özelliklerini bu coğrafi alana özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve ilgili diğer işlemlerin tümünün söz konusu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleştiği ürünleri (SMK, 2016) tanımlamaktadır. Niteliklerini ancak ait olduğu yöre içinde üretildiği takdirde kazanabilen menşe adına sahip ürünler sadece ait oldukları coğrafi bölgede üretilmektedirler. Menşe adına sahip ürünlere Devrek Bastonu, İznik Çinisi, Finike Portakalı, Malatya Kayısı, Gemlik Atı, Afyon Mermeri, Eskişehir Lüle Taşı örnek gösterilebilir.

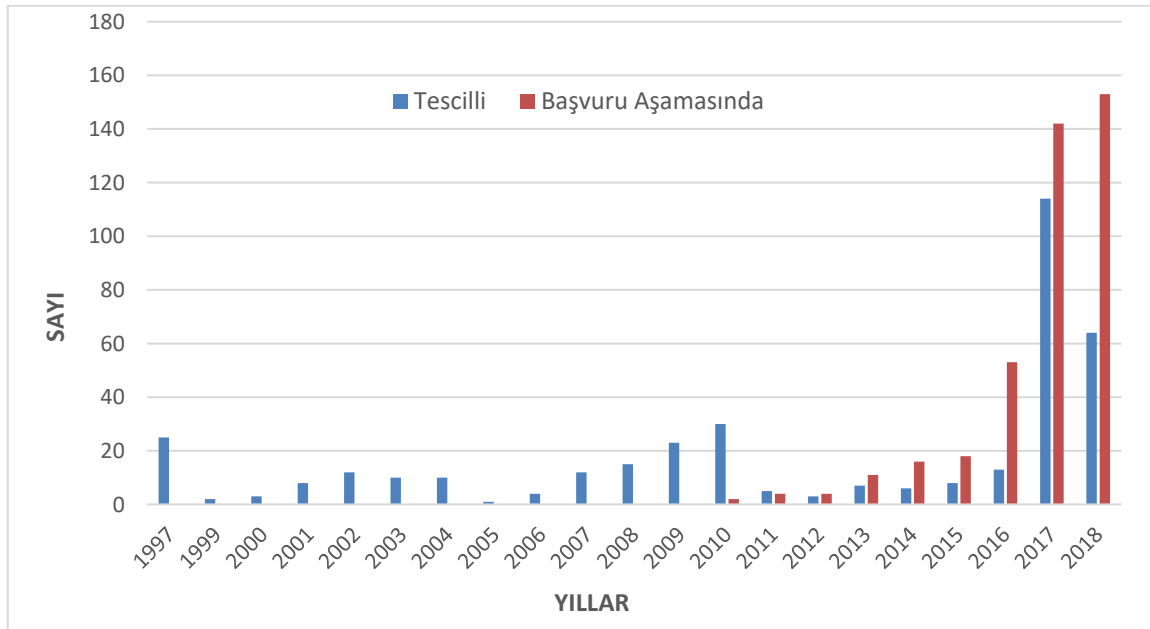
Mahreç işaretleri, coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlamak için (SMK, 2016) kullanılmaktadır. Mahreç işaretlerinde, ürünün özelliklerinden en az birisinin o yöreye ait olması gerekmektedir. Bu nedenle menşe adından farklı olarak yöre dışında da üretilebilmesi söz konusudur. Ürünün yöre ile bağı sadece ünü de olabilir. Mahreç işaretine Kütahya Çinisi, Şile Bezi, Kayseri Mantısı, Antep Baklavası, Zile Pekmezi, Hereke İpek Halısı, Sürmene Bıçağı, Hatay Defne Sabunu örnek olarak gösterilebilir.

Coğrafi bir yer adı içermese dahi, menşe adı ve mahreç işaretinde yer alan şartları taşıyan bir ürünü belirtmek için, geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanılan, günlük dilde yerleşmiş ve coğrafi bir yer adı içermeyen adlar, “geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması” ve/veya “geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması” şartlarından en az

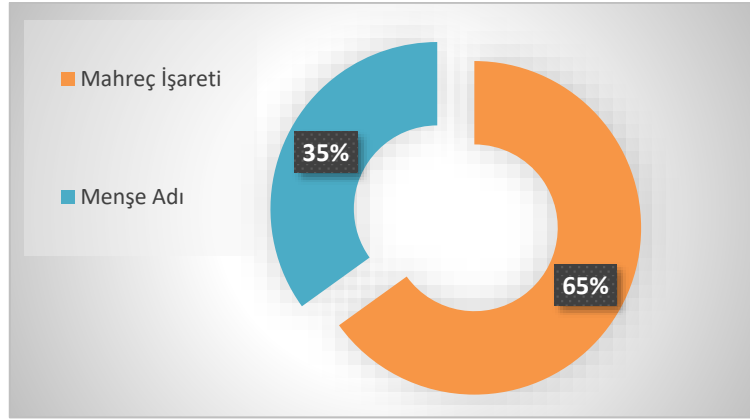
birini sağlaması halinde, geleneksel ürün adı (SMK, 2016) olarak tanımlanmaktadır. Baklava, lokum, hoşmerim, pastırma vb. ürünler geleneksel ürün adına örnek olarak gösterilebilir.

Türkiye’de 1997-2018 yılları arasında coğrafi işaret tescili alan veya başvurusu incelemede bulunan ürünlerin yıllara göre dağılımı tablo 1’de detaylı olarak yer verilmektedir. 1995-2017 yılları arasında coğrafi işaret tescili almış 197 ürün bulunmaktadır. Ocak ayında yürürlüğe giren 6769 sayılı SMK ile birlikte Türk Marka ve Patent Kurulu tarafından 2017 yılı itibariyle 114 ürün daha tescillenmiş ve %57’nin üzerinde bir artış ile toplamda coğrafi işaretli 311 ürüne ulaşılmıştır. 01 Ekim 2018 tarihi itibariyle coğrafi işaretli ürün sayısı 375’e çıkmıştır. Aynı tarih itibariyle 403 ürün ise tescil aşamasında olup başvuru işlemleri devam etmektedir (Türk Patent, 2018a).

Tablo 1: Yıllara Göre Coğrafi İşaret Tescili Almış / Başvuru Aşamasında Olan Ürünler



Coğrafi işaretli ürünlerin tescil türüne göre dağılımı şekil-1’de yer aldığı üzere toplam 375 adet coğrafi işaretli üründen %65’inin (244 ürün) mahreç işareti, %35’inin ise (131 ürün) menşe adı olarak tescillendiği görülmektedir (Türk Patent, 2018a).



Şekil 1: Coğrafi İşaretlerin Türüne Göre Dağılımı

Tablo 2’de coğrafi işaretli ürünlerin başvuru yapılan illere göre dağılımına yer verilmiştir. Bu ürünlerin altısı yabancı ülke kaynaklı olup geri kalan 369’u 80 farklı il tarafından tescillenmiştir. İl başına ortalama 4,6 coğrafi işaretli ürün düşerken, en çok coğrafi işaretli ürün başvurusunun yapıldığı ilk üç il sırasıyla; 33 başvuru ile Ankara, 24 başvuru ile Şanlıurfa ve 21 başvuru ile Gaziantep illeridir. Türkiye genelinde coğrafi işaret başvurusu yapmayan tek il ise Aksaray olarak öne çıkmaktadır (Türk Patent, 2018a).

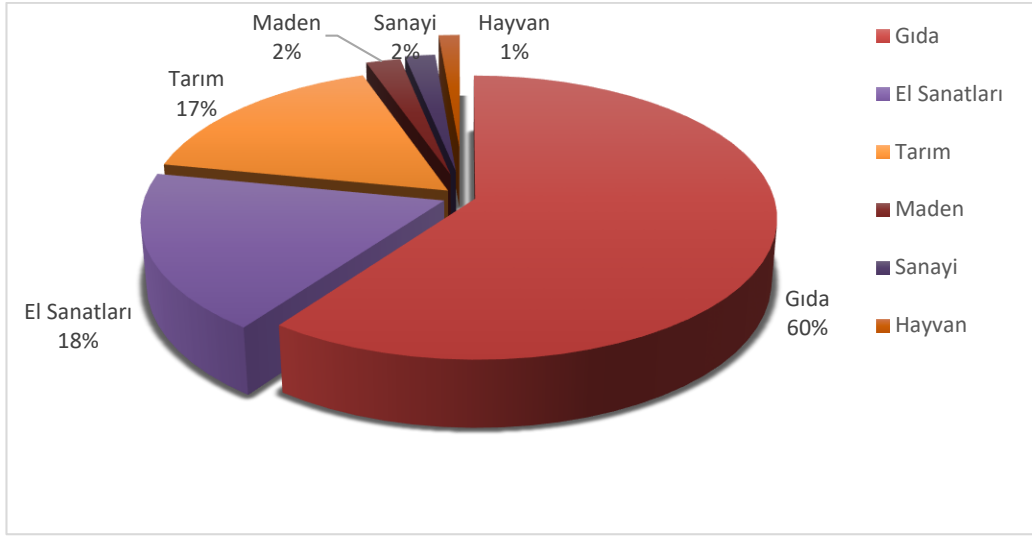
Tablo 2: Coğrafi İşaretli Ürünlerin Başvuru Yapılan İllere Göre Dağılımı

#	Başvurunun Yapıldığı İl	Sayı
1	Ankara	33
2	Şanlıurfa	24
3	Gaziantep	21
4	İzmir	14
5	Kahramanmaraş	12
6	Mersin	10
7	Balıkesir, Erzurum, Samsun	9
8	Bursa, İstanbul, Kayseri, Manisa	8
9	Afyonkarahisar, Denizli, Trabzon	7
10	Kastamonu, Mardin, Yurtdışı	6
11	Antalya, Aydın, Düzce, Hatay, Konya, Muğla, Siirt, Tokat	5
12	Diyarbakır, Edirne, Eskişehir, Gümüşhane, Karabük, Kars, Malatya, Ordu, Sinop, Sivas, Yozgat	4

13	Adıyaman, Amasya, Bolu, Burdur, Çanakkale, Çorum, Erzincan, Hakkâri, Isparta, Rize, Sakarya, Van	3
14	Ardahan, Bayburt, Elazığ, Giresun, Iğdır, Kırıkkale, Kırşehir, Kocaeli, Kütahya, Niğde, Uşak	2
15	Adana, Ağrı, Artvin, Bartın, Batman, Bilecik, Bingöl, Bitlis, Çankırı, Karaman, Kırklareli, Kilis, Muş, Nevşehir, Osmaniye, Şırnak, Tekirdağ, Tunceli, Yalova, Zonguldak	1
16	Aksaray	0
TOPLAM		375

Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı tescili, tek bir üreticinin haklarını değil, tescil belgesindeki şartlara uygun üretim yapan ve pazarlayanların tümünün haklarını korumaktadır. Bu tesciller yöresel, bölgesel ve ülkesel genelliğe sahip olup, sağladığı haklar belli bir kişiye veya bazı kişilere bağlanamamaktadır (SMK, 2016). Dolayısıyla üreticilerin oluşturduğu örgütlerin coğrafi işaret tescili için en uygun yapılar olduğu söylenebilir. Bu yapılar adına gerçekleştirilen tesciller ile sağlanabilecek korumanın daha etkin olduğu AB ülkelerinin uygulamalarında gözlemlenebilmektedir (TPE, 2015). Türkiye’de 01 Ekim 2018 itibariyle yapılan coğrafi işaret tescil başvurularının %73’ten fazlasını oluşturan büyük çoğunluğunun valilik, kaymakamlık, belediye, vb. kamu kurumları ile Ticaret ve Sanayi Odaları ve Ticaret Borsaları tarafından yapılmıştır. Bunun yanı sıra başvuru sahiplerinin %9’unu özel şirketler, %6’sını sivil toplum kuruluşları, %2’sini eğitim kurumları oluşturmaktadır. Diğer taraftan tescil başvurusunda bulunan kurumların %9’una dair ise Türk Patent ve Marka Kurumu istatistiklerinde herhangi bir bilgi yer almamaktadır (Türk Patent, 2018a).

Coğrafi işaret 555 sayılı KHK’nın 1. Maddesinde belirtildiği üzere temel olarak; doğal ürünler, tarım, maden, el sanatları ve sanayi ürünlerinden tanımlara ve koşullara uygun her türlü ürün için verilmektedir (KHK, 1995). Şekil 2’de coğrafi işaretli ürünlerin tescil edildiği ürün grubu türlerine göre dağılımına yer verilmektedir. Yapılan tesciller incelendiğinde bu alanlara ilave olarak gıda ürünlerinin ve hayvan ırklarının da coğrafi işaret kapsamında kabul edildiği görülmektedir. Türkiye’de 2018 Ekim ayı itibariyle tescilli coğrafi işaretlerin ürün gruplarına göre dağılımında en yüksek payı %60 oranı ile gıda ürünleri almaktadır. Bu ürünleri sırasıyla %18’lik oran ile el sanatları ürünleri, %17’lik oran ile tarım ürünleri takip etmektedir. Maden ve sanayi ürünleri %2’lik oranda çok düşük düzeyde ve son olarak hayvan ırkları ise %1’lik oranda tescillenmiştir (Türk Patent, 2018a).



Şekil 2: Coğrafi İşaretli Ürünlerin Tescil Edilen Ürün Grubu Türüne Göre Dağılımı

Coğrafi işaretler, yöreye özgü ürünlerin tanımlanması, tanıtılması ve korunması açısından önemli bir araçtır. Bu tür ürünlerin coğrafi işaret ya da geleneksel ürün adı konusunda tescilli olduğuna yönelik tüketiciyi bilgilendirmek ve denetleme faaliyetlerini kolaylaştırmak amacıyla amblem kullanılmaktadır. Amblem şu şekilde tanımlanmaktadır (Türk Patent, 2018b):

“Coğrafi işaretler ve geleneksel ürün adlarının 6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak tescil edilmiş olduğunu gösteren ve Kurum tarafından oluşturulan; tescil edildiği adla birlikte ürün veya ambalajı üzerinde kullanılan ya da niteliği gereği ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda kolayca görülebilecek şekilde hak sahibi kullanıcılar tarafından uygulanan ve coğrafi işaretler bakımından kullanılması zorunlu olan işaret.”

Coğrafi işaret kapsamından tescillenen ürünler için menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adına göre şekil 3’de yer alan farklı amblemler kullanılmaktadır.



Şekil 3: Tescilli Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblemleri

Amblemler, ürünlerin niteliğine ve satış yerine göre farklı şekillerde ürüne eşlik ederek ürünü üreten, hasat eden, satışa hazır hale getiren, toptan veya perakende satan, servis eden tüm aktörlerin, bu ürünün coğrafi işarete veya geleneksel ürün adına sahip olduğunu fark etmelerini ve depolama, taşıma, satış vb. faaliyetler esnasında ayırt edici özelliklerinin bozulmaması için tescil belgesinde belirtilen hususlara uymaları konusunda farkındalık oluşmasını ve azami gayret göstermelerini sağlayacaklardır (Türk Patent, 2018b).

YÖNTEM

10 Ocak 2017 tarihinde 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun yürürlüğe girmesiyle Türkiye'de coğrafi işaretlemeye olan ilgi artmaya başlamıştır. Yapılan araştırmalarda Türkiye'nin 2 bin 500'ün üzerinde coğrafi işaret potansiyeli olan ürüne sahip olduğunu ifade edilmektedir. SMK'nın getirdiği yeniliklerle ivme kazanan coğrafi işaret başvuruları ve Türk Patent ve Marka Kurumu'nun işleyişinin hızlanması sonucunda, 01 Ekim 2018 tarihine kadar geçen sürede yaklaşık 1997-2016 arasındaki 20 yıllık dönemde tescillenen ürün sayısı kadar coğrafi işaretleme yapılmıştır. Bu süreçte coğrafi işaretli ürün sayısı 197'den 375'e çıkmış ve 403 ürünün ise tescil başvuru işlemi devam etmektedir. Tescilli veya başvuru aşamasındaki coğrafi işaretli ürün sayısı bakımından Afyonkarahisar da önde gelen iller arasında yer almaktadır. Araştırmanın amacı, turistik ürün çeşitlendirilmesi yönüyle zengin değerlerin yer aldığı Afyonkarahisar'ın sahip olduğu coğrafi işaret tescilli ve tescil alma potansiyeli bulunan ürünlerinin turizm ve kırsal kalkınma açısından ele alınmasıdır. Bu doğrultuda araştırmanın evreni, Afyonkarahisar ilinde çeşitli kurum ve kuruluşlar tarafından başvurusu tamamlanmış ve coğrafi işaret almış ve/veya tescil başvuru aşamasında işlemleri devam eden ürünleri kapsamaktadır. Afyonkarahisar'da coğrafi işaretlere yönelik var olan mevcut durumun ortaya konmasına ilişkin tanımlayıcı özellik taşıyan (Ural ve Kılıç, 2018:17) bu araştırmada, verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden arşiv-doküman tarama tekniği kullanılmış ve ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır. Bu kapsamda ilk olarak, Türk Patent ve Marka Kurumu web sitesindeki coğrafi işaretler bölümünde yer alan bilgiler ışığında Afyonkarahisar iline ilişkin coğrafi işaretli ürünler hakkında tespit işlemleri yapılmıştır. Sonrasında ise bu ürünlere ilişkin başvuru işlemlerini ve süreçlerini takip eden valilik, belediye başkanlığı, ticaret ve sanayi odası, vakıf ve dernek gibi kamu kurum ve kuruluşlarının web sitelerinde ilgili coğrafi işaretli ürünlere ilişkin verilere ulaşılmıştır. Elde edilen verilerin analizinde ise betimsel analiz ile içerik analizi tekniği kullanılmıştır. Araştırma sonunda ilin sahip olduğu coğrafi işaretli bu ürünlerin, turistik talebinin artırılmasındaki rolüne yönelik öneriler geliştirilmiştir.

BULGULAR

Araştırma ile Afyonkarahisar’ın; Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Afyon Sucuğu, Afyon Pastırması, Afyon Kaymağı, Çay İlçesi Vişnesi, Afyon Mermeri ve Bayat Türkmen Kilimi olmak üzere coğrafi işaret almış yedi adet ürünü bulunduğu belirlenmiştir. Tablo 3’de Afyonkarahisar ilinin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerin tescil bilgilerine yönelik detaylara yer verilmektedir. Bu doğrultuda, coğrafi işaretli ürünlerin; tür bakımından dördü menşe adı, üçü ise mahreç işareti; ürün grubu açısından ise dördü gıda ve birer adet tarım, maden ve el sanatları ürünleri olarak tescillenmiştir. Bu ürünlerin tescil başvurularının yapılmasında ise dört ayrı kurum veya kuruluş rol oynamıştır. Coğrafi işaretli ürünlerin dört tanesi Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilmiştir. Ürünler arasında ilk olarak 2000 yılında başvurusu yapılan ve aynı yıl tescillenen “Bayat Türkmen Kilimi” için coğrafi işaret alınmıştır. 2003 yılı sonundan ise dört ürün için tescil başvurusu yapılmış olup bu ürünlerden üçünün 2004 yılı, diğeri için 2005 yılı içerisinde tescil işlemleri tamamlanmıştır. Afyonkarahisar’ın ilçeleri tarafından gerçekleştirilen ikinci ürün niteliğindeki “Çay İlçesi Vişnesi” için 2005 yılında yapılan tescil başvurusu ise 2007 yılında olumlu sonuçlandırılmıştır. Son olarak 2018 yılında başvurusu yapılan “Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği” altı aylık süreç sonrasında coğrafi işaret almaya layık görülmüştür.

Tablo 3: Afyonkarahisar İlinin Sahip Olduğu Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi İşaret Adı	Başvuru Tarihi	Tescil No	Tescil Tarihi	Türü	Ürün Grubu	Başvuru Yapan / Tescil Ettiren	Coğrafi Sınırlar
Bayat Türkmen Kilimi	28.04.2000	29	10.06.2000	Mahreç İşareti	El Sanatları	Bayat Sos. Yard. ve Dayanışma Vakfı Kilim Atölyesi İşl	Türkiye
Afyon Pastırması	31.12.2003	73	13.06.2004	Mahreç İşareti	Gıda	Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası	Afyon İli ve İlçeleri
Afyon Sucuğu	31.12.2003	74	28.05.2004	Mahreç İşareti	Gıda	Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası	Afyon İli ve İlçeleri
Afyon Mermeri	31.12.2003	114	03.11.2004	Menşe Adı	Maden	Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası	Afyon İli, İncehisar İlçesi
Afyon Kaymağı	31.12.2003	115	07.12.2005	Menşe Adı	Gıda	Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası	Afyon İli ve İlçeleri
Çay İlçesi Vişnesi	21.10.2005	91	04.02.2007	Menşe Adı	Tarım	Çay Belediye Başkanlığı	Çay-Deresinek Kasabası, Kadıköyü, Çayıyazı Köyü
Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	29.01.2018	371	30.07.2018	Menşe adı	Gıda	Afyonkarahisar Belediye Başkanlığı	Afyonkarahisar ili

Kaynak: Türk Patent, 2018a

Bayat Türkmen Kilimi

Tarihsel perspektiften bakıldığında Bayat'ta kilimcilik olayı eskilere dayanmaktadır. Bayat ilçesi Oğuzlar'ın bir kolu olan Bayat Boyu'nun Anadolu'nun yerleştiği yerlerden birisi olarak, önemli kültür işleriyle uğraşan Oğuzlar'ın kilim kültürüne de ev sahipliği yapmıştır. İlk olarak genç kızların çeyizlik ihtiyacını karşılamak için üretilen kilimler bu süreçte geleneksel çerçeveden piyasa ekonomisine aktarılamamıştır. 1987 yılında Bayat'ın ilçe olmasıyla birlikte kaymakamların destekleri ile ilçe merkezi ve köylerde kilimcilik kursları açılarak kilimcilik, seri üretim bağlamında canlandırılmıştır. Bu şekilde Bayat'ta kilimcilik geliştirilmiş ve Bayat Kilim Atölyesi inşa edilmiştir (Bayat Kaymakamlığı, 2018).

2000 yılında Bayat'ta kilimin tek üreticisi ve satıcısı olan Bayat Kaymakamlığı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı tarafından coğrafi işaret başvurusunda bulunulan Bayat Türkmen Kilimi için 45 gün gibi kısa bir sürede TPE tarafından mahreç işareti türünde tescil verilmiştir. Türkiye'nin ilk tescilli kilimi olan ürünün coğrafi sınırları, tescil belgesinde Türkiye'nin bütün bölge sınırları olarak belirtilmiştir. Bu kilimin ayırt edici özelliği, özel eğitilmiş ustalar tarafından kök boyası ile boyanmış kirmanla eğrilerek elde edilen kaliteli yün iplerden, doğal malzeme kullanılarak metal kilim tezgâhlarda el emeğiyle dokunmasıdır (Türk Patent, 2018b). Bayat Türkmen Kiliminin kendine özgü birçok farklı desen ve motifleri bulunmaktadır. Bunlar; avşar güzeli, saçı bağlı, bindallı, hayat ağacı, başaklı, otağ, parmaklı, Asarcık, kör çiçek, bıtraklı, ejder halı, örümcekli, çamçalı ve seleserdir. Resim 1'de Bayat Türkmen Kiliminin görseline yer verilmiştir (Bayat Kaymakamlığı, 2018).

Resim 1: Bayat Türkmen Kilimi ve Dokuma Tezgâhı



Afyon Mermeri

Türk mermeri, farklı renk skalası ve kalitesiyle dünyanın pek çok ülkesinde, dünyaca tanınmış mekânlarda kullanılmaktadır. Vatikan'ın en önemli kiliselerinden biri olan Saint Pierre kilisesinin girişindeki sütun ve kaplamalarda Afyon İncehisar mermerleri kullanılmıştır (T.C. Ticaret Bakanlığı, 2018). Türkiye'de üretilen blok mermerin üçte biri Afyonkarahisar'ın İncehisar ilçesinden çıkarılmakta ve mermer sektöründe farklı düzeylerde çok sayıda personel istihdam edilmektedir. Afyonkarahisar'da toplam 400 milyon m³ mermer rezervi olduğu tahmin edilmektedir. Yıllık üretim kapasitesinin 6,9

milyon m³ civarında olduğu Afyonkarahisar'da, mermer çıkarılması ve işlenmesi sürecinde %30 düzeyinde kayıp yaşanmaktadır. İscehisar'da üretilen mermer türleri arasında; Afyonkarahisar Kaymak, Havai, Afyonkarahisar Şeker, Kaplan Postu, Afyonkarahisar Gül, Afyonkarahisar Gri, Hareli, Beyaz Bal Sarısı, Patlıcan Moru, Çıtırılı ve Kirli yer almaktadır (Afyonkarahisar Valiliği, 2018).

Afyon Mermeri, C2003/032 başvuru numarası ile 2004 yılında menşe adı türünde coğrafi işaretli olarak 114 koduyla tescillenmiştir. Ürünün başvuru süreci Afyon Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı tarafından takip edilmiştir. Afyon ili, İscehisar ilçesi ürünün coğrafi sınırları olarak belirlenmiştir. Genellikle beyaz renkli olan ve yer yer ince sarı damar içeren Afyon Mermeri, kolay şekillenebilmesi, cilalamaya elverişli olması, iyi blok verimliliğinden dolayı plaka, fayans, iç ve dış kaplama, döşeme, hediyelik eşya, heykelcilik ve dekorasyon alanlarında kullanılabilir olduğu için bu ürün diğer mermerlerden ayırt edici özellik taşımaktadır (Türk Patent, 2018b). Resim 2'de ilçede yer alan mermer rezervinden bir görsel yer almaktadır (Afyonkarahisar Valiliği, 2018).

Resim 2: İscehisar Mermer Rezervleri ve Blok Mermerler



Afyon Pastırması

Afyon Pastırmasının coğrafi işaret alması için Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 31 Aralık 2003 tarihinde TPE'ye başvuru yapılmıştır. Ürün mahreç işareti türünde coğrafi işaretli olarak 13 Haziran 2004'de tescillenmiştir. Coğrafi sınırları Afyon ili ve ilçeleri olarak belirlenen Afyon Pastırması, sığır gövdelerinin bazı özel bölümlerinden sökülen etlerin tuzlama, kurutma ve çemen ile kaplanarak tekrar kurutulup olgunlaştırılarak renk almasının sağlanmasıyla elde edilmektedir (Türk Patent, 2018b). Afyonkarahisar'ın coğrafi konumu ve coğrafi özellikleri, rakımı, sert iklim şartları, doğal kaynak suları, sahip olduğu mera ve otlaklar, hayvanlarının daha çok doğal otlak ve yaylalarda çeşitli otlar yiyerek beslenmeleri, besiye çekildiklerinde özellikle Afyon'a özgü haşhaş küspesi ile beslenmeleri beslenen hayvanların etlerine ayrı bir lezzet vermektedir (VisitAfyon, 2018).

Afyon'da kesilen hayvanların etleri kesimhanelerde temiz de olsa su değmeden elde edildiği için pastırma yapımında kullanılan etlerin kalitesini, dayanıklılığını ve elde edilen rengin devamlılığını sağlamaktadır. Pastırmalık etler blok halinde kemiklerden sıyrılmakta ve faisa, tendo, lenf bezleri, yağ ve şekilsiz et parçaları tıraşlanarak şekil almaktadır. Üretim aşamasında iki defa tuzlama ile üç defa

kurutma işlemine tabi tutulmaktadır (Türk Patent, 2018b). Afyon Pastırması, Türk Marka ve Patent Kurumu tarafından tescillendikten sonra AB’de de coğrafi işaretli tescili almak için başvuru yapmış ve tescil işlemleri devam etmektedir (Kocatepe, 2017). Resim 3’de Afyon Pastırmasının görseline yer verilmiştir (Türkiye Kültür Portalı, 2018a).

Resim 3: Afyon Pastırması



Afyon Sucuğu

Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası’nın 31 Aralık 2003 tarihli başvurusu ve TPE’nin 28 Mayıs 2004 tarihli onayı ile mahreç işareti türünde coğrafi işaretli ürün olarak tescillenen Afyon Sucuğunun coğrafi sınırları, Afyon ili ve ilçeleri olarak belirlenmiştir. Sucukluk etler tendon, fasya, kan damarı ve lenf bezleri ayıklandıktan sonra iri parçalar halinde en az bir gün dinlendirildikten sonra kıyma makinelerinde çekilerek hamur haline getirilir. Hamura iç yağları, baharatlar, stabilizatör, antioksidan madde ve antimikrobiyal maddeler eklenerek homojen olarak karıştırılır. En az 12 saat ikinci kez dinlendirilen karışım doğal veya suni bağırsak içine doldurularak terlemeye bırakılır. Terletilen sucuk dizileri son aşamada doğal veya teknolojik ortamlarda kurumaya bırakılır (Türk Patent, 2018b).

Sucuk yapımının esası, çiğ etin, tuz ve baharatla “pişirilişi”dir. Yapımı için en uygun dönem, Ekim ve Kasım aylarıdır fakat günümüzde, teknolojik ve sağlığa uygun olarak her zaman sucuk üretimi yapılmaktadır. Sucuk yapımı için pastırma yapmaya elverişli olmayan küçük et parçaları kullanılır. Sucuk üretiminde orta yaşlı kasaplık hayvanlar kullanılmalıdır (Kadıoğlu, 1995: 82). Yaşlı ve genç hayvanların etleri, verim ve lezzet açısından sucuk üretimi için uygun değildir (Baytok vd., 2013:28). Afyon sucuğunun başta coğrafi işaretli Kayseri sucuğundan olmak üzere diğer suculardan farklı olmasının en temel nedeni daha az baharatlı olması ve etin tadının daha belirgin olmasıdır. Afyon Sucuğunun lezzeti bölgede yetişen mandalardan gelen etinden kaynaklanmaktadır. Çünkü bölgedeki mandalar, Afyon’un coğrafi işaret potansiyeli yüksek tarım ürünü olan haşhaşın küspesi ile beslenmektedirler. Dolayısıyla Afyon Sucuğu pişirilirken kolay kolay kurumamakta, yenmesinin çok daha kolay olduğu ve kokusunun rahatsız etmemesi nedeniyle mide açısından da herhangi bir hazımsızlık problemine sebebiyet vermemektedir (Artam, 2018). Resim 4’de Afyon Sucuğunun görseline yer verilmiştir (Türkiye Kültür Portalı, 2018b).

Resim 4: Afyon Sucuğu**Afyon Kaymağı**

Kaymak Afyonkarahisar’la özdeşleşmiş bir süt ürünüdür. Afyon Kaymağının coğrafi işarete sahip olması için Afyon Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı 31 Aralık 2003 tarihinde TPE’ye başvuruda bulunmuştur. İki yıllık başvuru işlemleri sürecinden sonra 7 Aralık 2005’de Afyon Kaymağı, menşe adı türünde coğrafi işarete sahip olmuştur. Afyon Kaymağının ayırt edici özelliği şu şekilde ifade edilmektedir: *“Afyon Kaymağı özellikle manda sütünden elde edilmektedir. Afyon’un coğrafi konumu ve özellikleri, rakımı, sert iklim şartları, doğal kaynak suları, sahip olduğu mera ve otlaklar, mandaların daha çok doğal otlak ve yaylaklarda çeşitli otlar yiyerek beslenmeleri, besiyeye çekildiklerinde özellikle Afyon’a özgü haşhaş küspesi ile beslenmeleri manda sütüne ayrı bir lezzet vermektedir. Bu süttten yapılan kaymak ayrı bir lezzet ve dayanıklılığa sahiptir. Afyon Kaymağı kimyasal analiz raporuna göre; %33 su, %67 kuru madde (%62’si yağ, %3,5’i azotlu madde (protein), %1,1 süt şekeri (laktöz) ve %0,4 kül değeri) içermektedir.”* (Türk Patent, 2018b). Manda kaymağının daha lezzetli ve dayanıklı olması manda sütünün bileşiminden (kuru maddesi daha yüksek, protein ve yağ oranı daha yüksek, laktöz oranı inek sütüne göre daha düşük) kaynaklanmaktadır. Afyonkarahisar’da, kaymak üretimi çoğunlukla Merkez köylerinde, (Akçin, Beyyazı, Küçükçobanlı, Çayırbağ, Erkmen, Çakırköy) ayrıca Bolvadin, Sultandağı, Çay, Sinanpaşa, Sandıklı ve Dinar ilçelerinde küçük aile işletmeleri tarafından yapılmaktadır (Baytok vd., 2013:27-28). Resim 5’de Afyon Kaymağının görseli yer almaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2018c).

Resim 5: Afyon Kaymağı

Çay İlçesi Vişnesi

Çay İlçesi Vişnesi için coğrafi işaret tescil başvuru işlemleri C 2005/027 numarası ile Çay Belediye Başkanlığı tarafından 21 Ekim 2005 tarihinde TPE'ye yapılmıştır. Böylece Bayat ilçesinden sonra Afyonkarahisar'dan ikinci bir ilçe coğrafi işaret potansiyeli yüksek bir ürünü için kendi imkânları ile başvuru sahibi olmuştur. Coğrafi sınırları Çay-Deresinek Kasabası, Kadıköyü ve Çayıyazı Köyü olarak belirlenen Çay İlçesi Vişnesine, menşe adı türünde coğrafi işaret verilmiştir (Türk Patent, 2018b). Çay ilçesinde vişne üretimine yönelik 2017 yılına ilişkin istatistikler tablo 4'de yer almaktadır. Bu doğrultuda, ilçe genelinde üretilen vişnelerde ağaç başına alınan verimin hem il hem de ülke ortalamasına göre çok daha yüksek olduğu, benzer şekilde meyve vermeyen ağaç oranının (%18,82) da hem il (%22,59) hem ülke (%26,77) bazında daha düşük oranda kaldığı görülmektedir.

Tablo 4: Vişne Üretimine Yönelik Verilerin Ülke, İl ve İlçe Özelinde Dağılımı

Özellik Türü	Çay		Afyonkarahisar		Türkiye
	Miktar	Oran	Miktar	Oran	
Meyve Veren Yaşta Ağaç Sayısı	110.000	%10,43	1.054.339	%18,77	5.616.827
Meyve Vermeyen Yaşta Ağaç Sayısı	25.500	%8,29	307.651	%14,99	2.053.048
Toplu Meyveliklerin Alanı (Dekar)	4.800	%8,45	56.803	%26,34	215.666
Verim Miktarı (Meyve Veren Ağaç Başına Kg)	55	%137,50	40	%125,00	32
Üretim Miktarı (Ton)	6.050	%14,31	42.273	%23,24	181.874

Kaynak: TÜİK 2017 Yılı Bitkisel Üretim İstatistiklerinden yararlanılarak oluşturulmuştur.

Çay İlçesi Vişnesinin birçok temel özelliği nedeniyle aynı gruptaki diğer ürünlere göre önemli ayırt edici özellikleri bulunmaktadır. Bunlar şu şekilde sıralanabilir; Montmorency vişne çeşidine göre ebatlarının daha geniş ve büyük olması; ilçenin mikro-klima iklimi nedeniyle ürün kendine has olan renge, tada ve aromaya sahip iyi kaliteli meyve yetiştirilmesi; meyve etinin gevrek ve sert (Ca 450 mg/kg, Mg 1058 mg/kg) meyvesindeki sululuk ve tadındaki mayhoşluk ile tüketiminin rahat ve yüksek miktarda olması; coğrafi sınırlarında sulama gerekmeden de yetiştirilmesi; meyve sürgün gözü oluşumunun fazla, vejetatif gelişmesinin hızlı ve verim artışının yüksek olması; hasat döneminde Türkiye'nin hemen hemen hiçbir yerinde vişnenin kalmamış olması; yapısında organik madde miktarının (%96,1) yüksek olması ile kurutulduğunda hacim kaybının azlığı; içerdiği mineral maddelerin yoğunluğu ve şıra randımanının yaklaşık %62 gibi yüksek ve pH'nin düşük olması nedeniyle hem meyve olarak hem de meyve suya olarak tüketilmesi; reçeline ve meyve suyuna şeker katılmadan da kullanılabilmesi; çiçeklenme döneminin geç bahara gelmesinden dolayı şiddetli soğuklardan

etkilenmemesi; meyvesinin sertliğinden dolayı çatlama yapmaması ve uzun yola dayanıklı olmasıdır (Türk Patent, 2018b). Resim 6’da Afyonkarahisar Çay İlçesi Vişnesinin görseli yer almaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2018d).

Resim 6: Çay İlçesi Vişnesi



Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği

Afyonkarahisar’a özgü geleneksel tat olan Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, yapımının her aşamasında özel usuller gerektiren, bayatlama süresi uzun, doyurucu ve besleyici, katkı maddesi kullanılmayan sadece patates ile çeşnilendirilmiş, ekşi mayalı, büyük yuvarlak somun şeklinde ve kendine has kızarmış, renginde bir ekmeğe çeşnidir. İçeriğinde Afyonkarahisar ilinde yetişen ekmeğe buğday unu, ilde yetişen patatesin haşlaması, ekşi maya, tuz ve su vardır. Ekmeğe niteliğini taş fırında odun ateşinin ısıyla yavaş, yavaş pişirilerek tamamlamaktadır. Afyonkarahisar Belediye Başkanlığı’nın 29 Ocak 2018 tarihinde Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği için yaptığı coğrafi işaret başvurusu, altı aylık bir değerlendirme süreci sonrasında 30 Temmuz itibarıyla TPE tarafından tescillenmiştir. Coğrafi sınırları, Afyonkarahisar ili olarak ifade edilen Afyonkarahisar Patatesli Ekmeğinin coğrafi işaret türü menşesi adı olarak yapılmıştır (Türk Patent, 2018b).

Ürünün en önemli ayırt edici özellikleri; yapımında bölgede yetişen ve ekmeğe olarak tabir edilen patatesin haşlanarak kullanılması; böylece hamurun mayalanma sürecini kısaltması, bayatlama süresini uzatması, ekmeğin elastik ve tok yapısını koruması, bayatlama sürecinde ufalanmayı azaltması, ek katkı maddesine gerek kalmaksızın vitamin, mineral ve antioksidan yönünden ekmeğin içeriğini zenginleştirilmesi; Afyonkarahisar ilinin sahip olduğu zengin içme su kaynaklarının içilebilir olması ve hamurun lezzetini artırması; her defasında mevcut ürün hamurundan alınan ekşi mayanın kullanımı ile ürünün doğal yapısının korunması ve geleneksel üretiminin sürdürülmesi; ekmeği taş fırında odun ateşinde, tava kullanılmadan önceden tavllanmış fırında taşın üzerinde pişirilmesi ile hamurun tüm çeperinin eşit oranda kızarması ve fırında yakıt olarak sadece meşe, gürgen ve kızılğaç odunlarının kullanılmasıdır (Türk Patent, 2018b). Resim 7’de Afyonkarahisar Patatesli Ekmeğinin logosuna ve görseline yer verilmiştir (Afyonkarahisar Belediyesi, 2018).

Resim 7: Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği ve Logosu

Afyonkarahisar ili başvurusu başarıyla tamamlanan ve coğrafi işaret olarak tescillenen yedi ürününün yanı sıra yedi ürünü için de Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvurusu yapılmış inceleme aşamasındadır. Bu ürünler; Afyon Haşhaşı Tohumu, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Afyon Lokumu, Şuhut Keşkeği, Dazkırı Halısı, Sultandağı Gıllı Kirazı ve Sultandağı Kirazı olup ürünlere ilişkin detaylı bilgilere tablo 5'de yer verilmektedir (Türk Patent, 2018b). Afyonkarahisar'ın sahip olduğu coğrafi işaret potansiyeli olan ürünler bunlarla da sınırlı değildir. Afyonkarahisar'ın; Afyonkarahisar (Kızılay) Maden Suyu, Sandıklı Patatesi, Şuhut Patatesi, Sandıklı Leblebisi/Leblebi Şekeri, Afyon Manda Yoğurdu, Afyon Haşhaş Tohumu, Afyon Haşhaş Ezmesi, Afyon Haşhaş Yağı, Afyon Haşhaşlı Katmeri, Afyon Sucuk Döneri, Afyon Bükmesi, Afyon Ağzıaçığı olmak üzere en az 13 ürünü daha coğrafi işaret almayı hak etmektedir. Afyonkarahisar Valiliği tarafından bu ürünlerin coğrafi işaret tescil süreçlerinin yapılması için il genelinde kurum ve kuruluşlar arasında görevlendirme yapılmıştır (Afyon Haber, 2017).

Tablo 5: Afyonkarahisar İlinde Coğrafi İşaret Başvurusu Yapılan Ürünler

Coğrafi İşaret Adı	Başvuru Tarihi	Dosya No	Türü	Ürün Grubu	Başvuru Yapan
Afyon Haşhaşı Tohumu	10.01.2018	C2018/014	Mahreç İşareti	Tarım	Afyonkarahisar Belediyesi
Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	15.08.2017	C2017/117	Mahreç İşareti	Gıda	Afyonkarahisar Belediyesi
Afyon Lokumu	07.08.2017	C2017/028	Mahreç İşareti	Gıda	Afyonkarahisar Belediyesi
Dazkırı Halısı	22.01.2018	C2018/027	Mahreç İşareti	El Sanatları	Dazkırı Belediye Başkanlığı
Sultandağı Gıllı Kirazı	18.10.2018	C2018/194	Mahreç İşareti	Tarım	Sultandağı Kaymakamlığı
Sultandağı Kirazı	18.10.2018	C2018/194	Mahreç İşareti	Tarım	Sultandağı Kaymakamlığı
Şuhut Keşkeği	30.01.2017	C2017/012	Mahreç İşareti	Gıda	Şuhut Belediye Başkanlığı

Kaynak: Türk Patent, 2018a

SONUÇ ve ÖNERİLER

Coğrafi işaretlerin ürünlere yönelik farkındalık sağlaması, ayırt edicilik işlevi olması, coğrafi kaynak belirtmesi, üretim metodunu ve kaliteyi garanti etmesi ile pazarlama aracı rolü oynaması gibi beraberinde getirdiği önemli katkıları bulunmaktadır. Geleneksel bilgi ve kültürel değerlerin korunması, ürün taklitçiliği ile mücadele edilmesi ve gerçek üreticilerin korunması, yerel üretimin ve kırsal kalkınmanın desteklenmesi, biyo-çeşitliliğin korunması ile bölgenin tanıtımının sağlanarak turizme katkı sunulması açısından ise coğrafi işaretler ilgili yöreye ve ekonomiye ilişkin işlevlerini yerine getirmektedir. Afyonkarahisar ili yerel yöneticileri de coğrafi işaretin bu çok yönlü işlevselliği doğrultusunda 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun çıkmasıyla birlikte harekete geçmişlerdir. Çünkü Afyonkarahisar ili yemek kültürü ve ürün çeşitliliği bakımından Türkiye'de önemli iller arasında yer almaktadır.

Afyonkarahisar ili yerel yönetimi, Afyonkarahisar'a özgü ürünlerin tescillenmesi ve 2017 öncesinde altı adet olan coğrafi işaret sayısının kademeli olarak 10'a, 20'ye yükseltilmesi için Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvuruda bulunmuş ve/veya başvuru hazırlığındadırlar. Bu sayede gerçek üreticilerin korunması ile ürünün taklitlerinin ve tüketicinin yanıltılmasının önüne geçilmesi, ürünün sahip olduğu ün ile tarihi ve kültürel değerlerin yaşatılması, ürünlerin gerçek değerini yakalaması sağlanacaktır. Ayrıca yörede kırsal kalkınmanın canlandırılması ve kırsal turizm, çiftlik turizmi, gastronomi turizmi gibi turizm çeşitlerinin geliştirilmesi ile illerin ihracat gelirleri artırılabilir. Coğrafi işaret bu noktada büyük önem arz etmesine paralel olarak, yöresel ürünlerin koruma altına alınması için başvuru kararının alınması ve ürüne yönelik bilimsel alt yapının hazırlanması ile tescil sürecinin takibi her ne kadar titiz ve disiplinli bir çalışma gerektiriyorsa, ürünün coğrafi işaret tescilinden sonra izlenmesi gereken yönetim sürecinin de bir o kadar sağlam temeller üzerine oturtulması ve yürütülmesi için çok fazla enerji gerekecektir. Aksi takdirde, belgelenen coğrafi işaret ve tür adı jenerik bir isim olarak duvarlarda ya da masaüstlerinde kalacaktır. Böylece ürünün sahip olduğu ün zedelenecek ve imajı bozulacaktır.

Afyonkarahisar ilinin coğrafi işaretlerden tüm alanlarda etkin bir şekilde faydalanabilmesi için kamu, özel sektör ve yerel yönetimler için şu önerilerin dikkate alınması önemlidir:

- ✓ İlk etapta envanter çalışması ile ilin sahip olduğu tüm ürünlere ve niteliklerine ilişkin veri havuzu oluşturulmalıdır.
- ✓ Coğrafi işaret tescil başvurusu başarıyla tamamlanmış ürünler için yönetim planı ve politikaları oluşturulmalıdır.

- ✓ Coğrafi işaret almış ürünlerin, öncelikli olarak kendi coğrafi sınırları içerisinde yaşayan tüketiciler tarafından benimsenmesi için bilinçlendirmeye yönelik çalışmalar yapılmalıdır.
- ✓ Coğrafi işaret almış ürünlere ilişkin, tescil ve tanıtım bilgilerinin il yerel yönetimlerinin tüm platformlarında detaylı olarak yer verilmeli, özellikle başvuru sahibi kurum ve kuruluşlar tarafından konu hakkında özel çalışmalar yapılmalıdır.
- ✓ Coğrafi işaret koruması altında olan ürünlerin, niteliklerini sürdürebilmeleri için alt yapı çalışmaları tanımlanmalı ve önem sırasına göre faaliyete geçirilmelidir.
- ✓ Coğrafi işaretli ürünlerin, ürün yaşam döngüsünün devamlılığı, özünün korunması ve aslına uygun üretimi için denetim mekanizması düzenli olarak takip edilmelidir.
- ✓ Tescilli ürünler için doğru amblem kullanımı gözetilmelidir.
- ✓ Tüm alanlardaki coğrafi işaretli ürünlerin, ilgili alan doğrultusunda öncelikle ulusal düzeydeki perakendecilerle ülkenin hizmetine sunulması, tüketici farkındalığının artırılması ve ürün marka imajının güçlendirilmesi için çalışmalar yapılmalıdır.
- ✓ Tarım ve gıda alanında coğrafi işaret almış ürünlerin, tadımı, sunumu ve satışı için yöreye özgü nitelikli ticari alanlar planlanmalı ve faaliyete geçirilmelidir.
- ✓ Sanayi ve maden alanında coğrafi işaret almış ürünler, ilgili endüstri doğrultusunda ulusal ve uluslararası platformlarda ulaşılması mümkün alanlarda pazara sunulmalı, kullanım alanı varsa turizm endüstrisi ve paydaş sektörleri ile uyumlaştırılmalıdır.
- ✓ El sanatları alanında coğrafi işaret almış ürünlerin, turizm zenginlikleri kapsamında bütünleştirilerek hediyelik eşya kapsamında ziyaretçilerin beğenisine sunulmalıdır.
- ✓ Gıda ve tarım alanındaki tescilli ürünlerin, turizm endüstrisinin önemli alt sektörlerini oluşturan konaklama işletmeleri, yiyecek-içecek işletmeleri ve ulaştırma işletmelerinde tercih edilebilirliğine yönelik girişimlerde bulunulmalıdır.
- ✓ Coğrafi işaret tescil alma potansiyeli olan ürünler, önem derecesine göre kademeli olarak sınıflandırılmalı, ilin üst düzey yerel yöneticileri tarafından kurum ve kuruluşlar arası takip ve görevlendirmelerinin yapılarak başvuru takip süreçleri gerçekleştirilmelidir.

KAYNAKÇA

- Afyon Haber. (2017). *Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretleri tespit edildi.* (Erişim Tarihi: 30.10.2018)
<https://www.afyonhaber.com/afyonkarahisar-in-cografisi-isaretleri-tespit-edildi/152022/>
- Afyonkarahisar Belediyesi (2018). *Patatesli ekmeğimiz tescillendi.* (Erişim Tarihi: 01.10.2018)
<http://www.afyon.bel.tr/news/1/5939/patatesli-ekmegimiz-tescillendi.aspx>
- Afyonkarahisar Valiliği (2018). *Afyon mermeri.* (Erişim Tarihi: 30.10.2018)
<http://www.afyonkarahisar.gov.tr/afyon-mermeri>
- Arıkan, M. (2017). Türkiye'de Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kırsal Alana Olan Etkilerinin Üretici

- Açısından Belirlenmesi: Finike Portakalı Örneği (Yayımlanmamış YL Tezi), Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Artam, A. (2018). *Afyon sucuğu ve Afyon kaymağı hakkında*. (Erişim Tarihi: 01.10.2018) <http://www.lokantalarim.net/bilgi-bankasi/afyon-sucugu-ve-afyon-kaymagihakkinda/>
- Bayat Kaymakamlığı. (2018). *İlçemizin meşhur kilimleri*. (Erişim Tarihi: 30.10.2018) <http://www.bayat.gov.tr/kilimlerimiz>
- Baytok, A., Pekyaman, A., Yılmaz, H., Başat, H.T., Emren, A., Çelik, T., Çelik, A., Kara, A.M., Gürel, N. ve Uyan, M. (2013). Afyonkarahisar'ın Tanınmış Yerel Ürünleri. İçinde (25-37). M. Uyan ve A. Baytok (Ed.). *Afyonkarahisar Yemek Kültürü*. Afyonkarahisar: T.C. Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayın No:83
- Kadioğlu, N. (1995). Pastırma Sucuk Kavurma'nın Geleneksel Üretimi ve Mutfak Kültürümüzdeki Yeri. *Standart Dergisi*. TSE. Geleneksel Türk Et Ürünleri Özel Sayı. Yıl.36. Ağustos. 80-83.
- KHK (1995). *Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükümünde Kararname*, KHK Tarihi: 24.04.1995, Resmi Gazete Tarihi: 27 Haziran 1995, Resmi Gazete Sayısı: 22326.
- Kocatepe (Günlük Tarafsız Siyasi Gazete). (2017). *Afyon sucuğu ve pastırması AB'den tescil bekliyor*. (Erişim Tarihi: 30.10.2018) <http://kocatepegazetesi.com/tr/haberler/102051/afyon-sucugu-ve-pastirmasi-abdentescil-bekliyor>
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde “Coğrafi İşaretlerin” Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.
- SMK (Sınai Mülkiyet Kanunu). (2016) Kanun Numarası: 6769, Kabul Tarihi: 22.12.2016, Resmi Gazete Tarihi: 10 Ocak 2017, Resmi Gazete Sayısı: 29944.
- T.C. Ticaret Bakanlığı. (2018). *Doğal taşlar sektör raporu*. (Erişim Tarihi: 30.10.2018) https://ticaret.gov.tr/data/5b87000813b8761450e18d7b/Dogal_Taslar.pdf
- TPE (Türk Patent Enstitüsü). (2015) Ulusal coğrafi işaret strateji belgesi ve eylem planı (Erişim Tarihi: 30.10.2018) <https://www.sanayi.gov.tr/handlers/DokumanGetHandler.ashx?dokumanId=10d3f687-62ad-4d27-9694-4e736ea1b76d>
- TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) (2017). Bitkisel üretim istatistikleri (Erişim Tarihi: 30.10.2018) http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=100
- Türk Patent (Türk Patent ve Marka Kurumu). (2018a). *Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı istatistikleri*. (Erişim Tarihi: 01.10.2018) <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geograhicalRegisteredList/>
- Türk Patent (Türk Patent ve Marka Kurumu). (2018b). *Coğrafi işaretler ve geleneksel ürün adları başvuru kılavuzu*. (Erişim Tarihi: 01.10.2018) <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf>

- Türkiye Kültür Portalı. (2018a). *Afyon pastırması*. (Erişim Tarihi: 30.10.2018) <https://www.kulturportali.gov.tr/medya/fotograf/fotodokuman/9230>
- Türkiye Kültür Portalı. (2018b). *Afyon sucuğu*. (Erişim Tarihi: 30.10.2018) <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/afyonsucugu>
- Türkiye Kültür Portalı. (2018c). *Afyon kaymağı*. (Erişim Tarihi: 30.10.2018) <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/afyonkarahisar/nealinir/afyon-kaymagi>
- Türkiye Kültür Portalı. (2018d). *Çay ilçesi vişnesi* (Erişim Tarihi: 01.10.2018) <https://www.kulturportali.gov.tr/medya/fotograf/fotodokuman/9257>
- Uysal, A. ve Kılıç, İ. (2018). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi* (5. Baskı), Ankara: Detay Yayıncılık.
- VisitAfyon (2018). *Afyon pastırması*. (Erişim Tarihi: 01.10.2018) <http://www.visitafyon.org/sayfa-415-afyon-pastirmasi.html>