



**ERZURUM İLİNİN COĞRAFI İŞARET (CI) ALMIŞ ÜRÜNLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ  
KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ**

*Evaluation of The Products That Have A Geographical Indication (GI) of the Province of Erzurum in the  
Scope of Gastronomy Tourism*

\* Erkan DENK 

\*\* Nilgün SANALAN BİLİCİ 

**ÖZET**

Sınai mülkiyet haklarından birisi olarak bilinen Coğrafi işaret (Cİ) tescili son yıllarda önemi giderek anlaşılan ve üzerinde durulan bir konu olmaya başlamıştır. Coğrafi işaret uygulamaları, yöresel olarak da isimlendirilen bir ürünün orijinini/menşecini belirtmekle birlikte sahip olduğu karakteristik özellikleri ile benzerlerinden ayırdığını onaylayan ve ürün, üretici ile birlikte tüketiciyi de koruyan tescilleme veya işaretlemedir. Çalışma Erzurum ilinin Cİ potansiyelini gastronomi turizmi açısından değerlendirebilmek için nitel araştırma kapsamında literatür ve doküman incelemesine dayalı analizlerle gerçekleştirilmiştir. Erzurum ilinin gastronomi turizmi kapsamında çekicilik unsuru olarak değerlendirilebilecek Cİ tescilli alan 13 ürünü ve başvurusu yapıp işlemleri devam eden 12 farklı ürünü bulunmaktadır. İlginçtir ki çalışmada bir ürün için (İspir Kurun Peyniri) iki farklı kurumun başvurusunun bulunduğu ve bir ürünün ise başvuru belgesinde başvuran kurum bilgisinin bulunmadığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte Türkiye'nin 2021 yılı Mart ayı itibariyle güncel tescilli ürün durumu tablo ve grafiklerle ortaya konulmuş olup mevcut Cİ tescilli ürün sayısının Türkiye geneli ve Erzurum için hala istenilen seviyede olmadığı şeklinde değerlendirilmiştir. Buradan hareketle yöreye ait sevilerek üretilen ve tüketilen on farklı lezzet/ürün Cİ tescilli için önerilmiş olup Cİ almış gıda ürünlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilmesi için ilgili paydaşlara çeşitli öneriler getirilmiştir

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Coğrafi İşaret, Erzurum.

**ABSTRACT**

Registration of geographical indications (GI), known as one of the industrial property rights, has become a subject that has been increasingly understood and emphasized in recent years. Geographical indication practices are registration or marking that indicates the origin / origin of a locally named product but confirms that it is distinguished from its similar characteristics with its characteristics and protects the product, the producer and the consumer. The study was carried out in the context of qualitative research with analyzes based on literature and document analysis in order to evaluate the GI potential of Erzurum province in terms of gastronomy tourism. The province of Erzurum has 13 products with GI registration that can be considered as an element of attraction within the scope of gastronomy tourism and 12 different products that have been applied for and are still in process. Interestingly, in the study, it was determined that there were applications from two different institutions for a product (İspir Kurun Cheese) and that the application information for a product was not found in the application document. However, Turkey, as of March 2021 has been introduced with the current state of proprietary products available tables and graphs GI for Erzurum Turkey and for the number of proprietary products are still considered as not having the desired level. From this point of view, ten different flavors produced and consumed by lovingly owned by the region have been suggested for GI registration, and various suggestions have been made to the relevant stakeholders in order to evaluate the food products that have received GI within the scope of gastronomy tourism.

**Keywords:** Gastronomy, Geographical Indication, Erzurum.



Yayın Bilgileri

Kabul tarihi: 05.02.2021

Yayın tarihi: 05.03.2021

Yazar İletişim Bilgileri

\* [erkan.denk@atauni.edu.tr](mailto:erkan.denk@atauni.edu.tr)

\*\* [nbilici@atauni.edu.tr](mailto:nbilici@atauni.edu.tr)



## 1.GİRİŞ

Küreselleşme ile birlikte bireylerin alışkanlıkları, tercihleri, zevkleri ve ihtiyaçları değişime uğramakta olup yeniden şekillendiği gözlenmektedir. Bu durum birçok alanda görüldüğü gibi yeme-içme alanında da izlenmektedir. Turizm talebini ve gidilen destinasyondan beklentiyi etkileyen bu değişim yiyecek ve içeceklerle ilgili aktiviteleri kapsayan gastronomi turizmini de etkileyerek çeşitlendirmektedir. Geçmişle, kültürle ve yöreyle bağları kurulan aynı zamanda sınai mülkiyet haklarından birisi olan Cİ ve ürünleri gastronomi turizminin temel ürünü olabilmektedir. Fransa, İspanya, İtalya gibi bazı Avrupa Birliği (AB) ülkeleri Cİ’li ürünler konusunda başarılı örnekleri olan ve tescilledikleri ürünlerin desteklediği gastronomi turizmi ile ön plana çıkmış önemli destinasyonlardır. Şarap, peynir ve et ürünleri ile öncü olan bu ülkeler belirttiğimiz ürünlerin çoğunu Cİ sistemi ile korurken tescil alan bölgelere her yıl çok sayıda turist çekerek Cİ korumasındaki ürünleri yerel ekonomik kazanca dönüştürmekte ve katma değer yaratarak bölge refahını arttırmaktadır.

Kan, vd., (2012: 95)’nin de belirttiği gibi Cİ’li ürünler kırsal bölgelerde hem turizmi desteklemekte hem de ürünün bağı olan yöreye ekonomik avantajlar sağlamaktadır. Gastronomi turizmi talebindeki artış destinasyonlara sahip oldukları yerel lezzetleri ön plana çıkarmaları gerektiğini göstermekle birlikte sürekliliğin sağlanabilmesi ve bu mirası korumaları gerekliliğine de vurgu yapmaktadır.

Erzurum ili ve mutfağı gastronomi turizmi potansiyeli açısından değerlendirildiğinde il her ne kadar Türkiye’de en fazla Cİ tescilli ürünü bulunan yirmi il arasında yer alsada da tescilli ürün sayısının düşük olduğu kanaati yaratmaktadır. Bu sebeple Erzurum yerel üretici ve yetkililerinin Cİ’lemeye dikkatlerini çekerek sahip olunan potansiyelin gastronomi turizmi kapsamında kullanılabilmesi ve bölgeye daha fazla ekonomik katkı sağlaması hedeflenmektedir. Ayrıca çalışma kapsamında Erzurum’un gastronomi turizminin temel ürünü olabilecek, Cİ tescilli almış ve alabilecek yerel lezzetlerinin ortaya çıkarılarak Cİ tescilli ürün sayısı arttırılmak istenmektedir. Bu orijinal lezzetlerin bilinirliğini arttırmak ve paydaşlarda farkındalık yaratarak öneriler sunmak çalışmanın diğer amaçları arasında yer almaktadır.

Çalışmada öncelikle literatür taraması gerçekleştirilmiş ve kavramlar açıklanmaya çalışılmıştır. Sonrasında Türkiye’nin “Dijital Coğrafi İşaret Platformu” olarak bilinen “www.ci.gov.tr” adresinden Erzurum ilinin coğrafi işaret almış ve tescil başvurusu yapılmış ürünleri belirlenmiş, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek ve Cİ tescilli alabilecek ürünler ortaya çıkarılmış sonrasında sonuç bölümünde ise paydaşlara çeşitli öneriler sunulmuştur. Daha önce Erzurum ilinin Cİ’li ürünleri ve potansiyelini ortaya koyan bir çalışmaya literatürde rastlanmadığı için çalışma önem taşımaktadır. Ayrıca literatürde Erzurum mutfağına özgü çalışmaların kısıtlı olduğu da söylenebilir. Dolayısıyla çalışma literatüre katkı sunacağı ve yörenin Cİ’li ürünleriyle gastronomi turizmi açısından tanıtımına yardımcı bir kaynak olarak değerlendirilebileceği için de önem taşımaktadır.

## 2.KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE

### 2.1.Coğrafi İşaret (Cİ) Kavramı, Önemi ve Uygulamaları

Yöresel ürün olarak ifade edilen ve kökleri, isimleri, ünleri buldukları yöreye ait olan bu otantik ürünler, taklitlerine karşı korunmak, haksız rekabete uğramalarını engellemek için dünya genelinde yasal düzenlemelerle tescil edilerek korunmaktadır (Tekelioğlu, 2019: 50). Coğrafi işaret (Cİ), “temel olarak benzerlerinden farklılaşmış ve bu farkı kaynaklandığı



yöreyle borçlu olan bir yöresel ürün adını” ifade etmektedir. Dolayısıyla Cİ, “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir” şeklinde tanımlanabilir (www.turkpatent.gov.tr). Bir ürünün Cİ tescili alabilmesi için öncelikle özgün bir ürüne, sınırları belirlenmiş bir coğrafi alana veya bölgeye, ürünü diğer ürünlerden ayırmaya veya farklı kılmaya yardımcı olan ad, ifade olarak da belirtilebilen işarete, yetiştirildiği yöreden edindiği karakteristik özelliğe ve bu karakteristik özelliklerle bağlı bulunduğu bölge arasındaki ilişkiye diğer bir ifadeyle özdeşleşmeye ihtiyaç duyulmaktadır (Kan ve Gülçubuk, 2008: 59-60). Türkiye’de Cİ uygulamaları AB’ne uyum yasaları çerçevesinde 1995 yılında yürürlüğe giren 555 sayılı “Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında KHK” ile başlamıştır. Sonrasında 10 Ocak 2017 tarihinde yürürlüğe giren 6769 Sayılı “Sınai Mülkiyet Kanunu” ile Cİ uygulamaları güncellenmiş ve günümüze kadar ulaşan şeklini almıştır. Coğrafi işaretler “Menşe Adı” ve “Mahreç İşareti” olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Menşe adı ve mahreç işareti kapsamına girmeyen ürünler ise bazı özellikleri taşımalarıyla “Geleneksel Ürün Adı” olarak tescil edilebilirler. **Menşe Adı**; sahip olduğu özelliklerini veya karakteristik özelliğini üretildiği yöreden alan ve üretim süreçlerinin tamamının özdeşleştiği yörede gerçekleştiği işaretli ürünlere verilen tescil türüdür. Sadece özdeşleştikleri yörede üretimi gerçekleştirebilen bu ürünler diğer benzerlerinden ayıran özelliklerini ait oldukları yöreden alırlar ve örnek vermek gerekirse; İpsala pirinci, İspir fasulyesi, Karnavas dut pekmezi, Finike portakalı, Malatya kayısısı belirtilebilir. **Mahreç İşareti**; coğrafi sınırları net bir şekilde belirlenmiş yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belli bir özelliği, ünü veya diğer nitelikleri bakımından sınırları çizilen bölge ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer üretim aşamalarından en az biri belirtilen coğrafi alan içinde gerçekleştirilen ürünlere verilen tescil türüdür. Mahreç işareti almış ürünlere örnek; Edirne tava ciğeri, Erzurum su böreği, Erzurum kadayıf dolması, Edirne beyaz peyniri gösterilebilir. Mahreç işaret tescili alan ürünün üretim yöntemleri aynen kullanılmalı ve kalitesi aynı olmalıdır. **Geleneksel Ürün Adı** ise; menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlara verilen tescildir. Örnek olarak; baklava, lokum, hoşmerim, pastırma vb. ürünler verilebilir (www.turkpatent.gov.tr).

Yiyecek ve içecekler bir kültür ürünü olarak düşünüldüğünde Cİ’leme aslında bu ürünlerin ait olduğu kültüre sahip çıkma, gelecek kuşaklara aktarabilme açısından koruyucu bir işaretleme olarak ifade edilebilir.

Babcock ve Clemens’e (2004: 2) göre Cİ’li olan yöresel ürünler, işaret aldığı bölgeyi kullanarak kültürel bir kimlik oluşumuna katkı sağlayarak üreticilerin üretim ve mülkiyet haklarını da koruma altına almaktadır.

Türkiye’de Cİ tescili konusunda yetkili merci Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) olup, yurt içi veya yurt dışı yapılacak tüm başvuru ve işlemleri bu kurum üzerinden yürütülmektedir. Cİ’ler sadece başvuru sahiplerine değil, aynı koşullarda üretim yapabilen tüm üreticilere hak sağlamaktadır. Ürünün gerçek üreticileri, Cİ tescilinin sağladığı korumadan öncelikli olarak faydalanmaktadır. İşte bu durum diğer sınai mülkü haklardan Cİ tescilini ayırmaktadır. Tek bir kişiyi değil, üretim ve pazarlama yapan tüm kişileri Cİ tescili korumaktadır (www.turkpatent.gov.tr).

Cİ tescilinin amaçları (Kezer, 2013: 9-10; Üzümcü, vd., 2017: 133);

- a. Tescil edilen ürünün kalitesi korunarak belli standartlarda üretiminin sağlanması veya diğer bir ifadeyle ürünü korumak,



- b.** Coğrafi işaret verilirken sınırları çizilen yöre veya bölgede üretim yapanların tescilin sağladığı korumadan yararlanmalarını sağlama veya kısaca üreticiyi korumak,
- c.** Tüketicinin yanıltılmasını engellemek amacıyla sahte ürünleri önlemek veya Cİ uygulamalarını hak etmeyen ürünler üzerinde kullanılmasına engel olmak diğer bir ifadeyle tüketiciyi korumak,
- d.** Ülkenin sahip olduğu milli ve kültürel mirasına sahip çıkmak ve korumak,
- e.** Tescillenen bölgenin Cİ sayesinde tanınırlığını artırarak Cİ'in dışında yörenin ek gelir elde edebilmesini sağlamak,
- f.** Haksız kazançların önüne geçmek,
- g.** Ürünlerin ulusal ve uluslararası pazarlarda tanıtımını sağlamak,
- h.** Bölgede turizmi geliştirerek geliri arttırmak şeklinde ifade edilebilir.

Kısaca Cİ'lemede amaç ürünü tanımlamak, tescil altına almak ve bu tescil belgesinde yer alan koşullara uyarak üretimini gerçekleştirmek olarak ifade edilebilir (Tekelioğlu, 2019: 50). Dolayısıyla Cİ uygulamaları uluslararası pazarlarda rekabet edebilmek için önemli araç olarak görülebileceği gibi kırsal alanların refahının desteklenmesinde de önemli rol oynayabilir. Tüketicilerin kaliteli ürünlere güvenmelerine ve benzerlerinden ayırmalarına yardımcı olurken üreticilerin ürünlerini daha iyi pazarlamalarına da fırsat sağlayabilir.

AB, 1151/2012 sayılı tüzüğüne göre tarım ürünleri, gıda maddeleri, şaraplar ve sert alkollü içecekler Cİ olarak tescil edilebilmektedir (Kezer, 2013: 11). Türkiye'de ise tarım ürünleri, gıda maddeleri, madenler, el sanatları ve sanayi ürünleri Cİ tescili alabilen ürün türlerini oluşturmaktadır (Sınai Mülkiyet Kanunu, SMK, 2016: 12579).

25-26 Kasım 2020 tarihlerinde Avrupa Komisyonu tarafından gerçekleştirilen "Coğrafi İşaretlerin Güçlendirmesi" toplantılarının sonucunda AB tüketicilerinin 4/5'i ürünün menşesine/kökenine dikkat etmektedir ve gerekirse daha fazla ödeme yapmaya hazır olduğu belirtilmektedir (www.yucita.org).

AB'de Cİ'ler Tarım ve Kırsal Kalkınma başlığı altında bulunan Kalite Politikası kapsamında ele alınırken "Menşe Adı" (Protected Designation of Origin-PDO), "Mahreç İşareti" (Protected Geographical Indication-PGI) ve "Geleneksel Özellikli Ürün" (Traditional Speciality Guaranteed-TSG) olarak üç grupta değerlendirilmektedir (Kezer 2013: 10). Ayrıca yeni düzenleme ile dördüncü işaret olarak "Coğrafi İşaret" (Geographical indication of spirit drinks and aromatised wines-GI) kullanılmaya başlanmıştır. GI sembolü, ürünün belirli kalitesinin, ününün veya diğer özelliklerinin coğrafi kökenine atfedilebildiği bir ülke, bölge veya yöreden gelen bir alkollü içeceğin veya aromalı şarabın adını korumaktadır. Yani alkollü içecekler ve aromatik şaraplar için bu işaret kullanılmaya başlanmıştır.

## 2.2. Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretler

Gastronomi turizmi açısından bakıldığında Cİ'leme sistemi, yöresel değerler ile geleneksel gastronomik mirası koruma altına alarak, bölgenin tarım faaliyetlerini destekleyen, yerel ürünlere katma değer kazandıran ve tescillenen bölgenin tanıtımını sağlayan bir sistem olarak da değerlendirilebilir (Durlu-Özkaya, vd., 2013: 17). Turizmin gelişimi için Cİ sistemini bir elçi olarak değerlendiren Tekelioğlu (2019: 55) Fransa'nın ünlü peyniri Roquefortun, yarattığı katma değer, ihracat geliri ve istihdamın yanı sıra her yıl mağaralarıyla birlikte yöreyi ziyaret eden yerli ve yabancı ziyaretçilerin yaptıkları harcamalarla yörenin önemli turizm geliri elde ettiğini ifade etmektedir. Bu da Cİ'li ürünler ile gastronomi turizminin birlikteliğine verilebilecek en başarılı örneklerden biri şeklinde yorumlanabilir. Işkın ve Genç (2020: 278) Geleneksel ürün adı tescili almış olan Çakallı



Menemenini inceledikleri çalışmalarında tescilin hem ürünü geleceğe taşıyacağını hem de bölgenin ekonomik gelişimine katkı sağlayacağına dikkat çekmektedir. İşlek otoyol güzergahında konumlanan Çakallı menemeni satışı yapan işletmelerin oldukça yüksek düzeyde talep gördüğünü belirten araştırmacılar, bu talebin hammadde temininin yöreden yapılmasıyla da elde edilen gelirin yöreye yansıdığını ifade etmektedirler.

Arjantin-Mendoza'da son on yılda, şarap ve gastronomi turizmi genel turizm büyümesini geride bırakarak %245 oranında büyüme göstermiştir. Yine İrlanda'ya gelen ziyaretçilerden elde edilen toplam gelirin %34'ü yiyecek ve içecek harcamalarından elde edilmektedir. İspanya Turizm Bakanı'na göre ise İspanya her yıl öncelikli motivasyonu yerel lezzetlerin tadını çıkarmak olan 6 milyon turisti çekmektedir ki farklı kaynaklarda bu rakamlar daha yüksek olarak ifade edilmektedir. Amerika'da New York şehri ise New York Şarap ve Yemek Festivali ile 85 ila 800 ABD Doları arasında değişen fiyat aralığı ile şehre dağılmış mekanlarda şarap tadımı, parti yemekleri, seminerler ve yemek pişirme gösterileri gibi 100'den fazla etkinliğe ev sahipliği yaparak yaklaşık 55 bin ziyaretçi çekmektedir. Japonya'ya gelen turist sayısını etkileyen en önemli faktörlerden biri ise gastronomi turizmi olarak değerlendirilmektedir. Bir çalışmaya göre Japonya'ya gelen yabancı turistlerin %76,6'sı seyahatlerinin asıl amacının Japon yemeklerini deneyimlemek olduğunu belirtirken ikinci amaç olarak %57,5 oran ile alışveriş yapmak ve üçüncü olarak ise Japonya'nın doğal güzelliklerinin tadını çıkarmak olduğunu belirtmektedirler (UNWTO, 2016: 54-122). Dolayısıyla farklı yemek kültürlerine sahip destinasyonlara seyahat eden, lezzetleri üretildiği yerde tüketmek isteyen gastronomi turistleri bu deneyimlerini çevreleriyle paylaşarak yüksek harcama yapmaktan da çekinmeyerek ziyaret edilen yerlerde gastronomi turizminin gelişimine ve turizm gelirlerinin artışına katkıda bulunurlar (Şahin ve Ünver, 2015: 70).

Ulusal ve uluslararası literatürde Cİ'li ürünler ile ilgili yapılmış bilinç ve farkındalığın düşük olması, Cİ'li ürünlerin gastronomi turizminde temel ürün olabileceği, bu ürünlere gerekli önemin gösterilmediği ve Erzurum ilinin bir gastronomi destinasyonu olarak değerlendirilebileceğine yönelik bazı önemli çalışmalar bulunmaktadır. Zobena (2007)'nin, Letonya'da gerçekleştirdiği çalışmasında Cİ ile ilgili bilgi ve farkındalık eksikliği tespit edilmiştir. Araştırmacı Cİ'li ürün üreticilerinin sahip oldukları ve yaşadıkları coğrafyanın ekonomik faydaları hakkında eksik bilgilerinin bulunduğunu, farkındalıklarının zayıf olduğunu ve bu yüzden Letonya'lı üreticilerin Cİ'li ürünlerin uluslararası pazarlardaki ekonomik faydalarından yararlanamadıklarını ifade etmektedir (Albayrak ve Güneş, 2010: 556). Durlu-Özkaya, vd., (2013: 17), tarafından gastronomi turizminde Cİ'lemenin rolünün ortaya konulduğu çalışmada, Cİ'leme ile yerel lezzetlerin koruma altına alındığı, yerel tarım üretimini teşvik ettiği, çeşitli etkinlik ve aktivitelerle yörenin tanıtımının yapıldığı ve ekonomik katma değer yaratıldığı belirtilmektedir. Böylece gastronomi turizminin temelini oluşturan bu uygulamalarla hem gastronomi turizmi gelişim göstermekte hem de yerel kalkınma teşvik edilmektedir. Albayrak ve Güneş (2010: 557), çalışmalarında Türkiye'de geleneksel yiyecek-içecek ve Cİ'li ürün üreticilerinin bu ürünlerin ekonomik sağladığı faydalardan yeterli bilgi sahibi olmadıkları ve farkındalıklarının geliştirilmesi gerektiğini belirtmektedir. Araştırmacılar, oldukça zengin ürün çeşitliliğine sahip Türk mutfağına özgü daha fazla lezzetin AB standartlarında Cİ alması gerekliliğine de dikkat çekmektedir. Kantaroğlu ve Demirbaş (2018: 518-519), çalışmalarında Türkiye'de coğrafi işaret kavramının henüz üreticiler kadar tüketiciler tarafından da tam olarak bilinmediğini, öneminin yeterince anlaşılmadığını ve coğrafi işaret potansiyeli olan ürünlerin belirlenip





başvuru işlemlerinin koordine edilmesine yönelik özel olarak görevli bir kurumun bulunmadığına dikkat çekmektedirler. Ayrıca Cİ başvurularında üretici örgütlerinin payının az olduğunu ve uluslararası nitelik taşıyan Cİ tescilli ürün sayısının yetersiz olduğunu ve artırılması gerektiğini ifade etmektedir. Yazıcıoğlu, vd., (2019: 869), Akdeniz Bölgesinde mahreç işaret ile tescillenmiş ürünlerin yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yer alma durumunu tespit etmeye çalışmışlar ve tescilli ürünlere yeterince yer verilmediğini belirlemişlerdir. Şengül (2017: 390-393), Türkiye’de 3 bin 539 yerli turistın gastronomi turizmi amacıyla en çok ziyaret etmek istediği şehirleri belirlediği çalışmada, ilk üç il sırasıyla Gaziantep, Trabzon ve Erzurum olarak belirlenmiştir. Bu destinasyonları zengin tarihi ve kültürel mirasları ile aynı zenginlikteki mutfaklarının da katkısıyla ön plana çıktığını belirten yazar gerekli düzenlemelerin yapılması gerektiğini belirtmektedir. Buradan hareketle Erzurum destinasyonunun zengin mutfak kültürü ile Türkiye’nin önemli gastronomi şehirlerinden birisi olduğu söylenebilir. Serçeoğlu, vd., (2017: 109), Erzurum’un sahip olduğu zengin mutfak kültürünün şehir markalaşmasında etkili olup olmadığını Erzurumlu olmayan kişilerin gözünden belirlemeye çalışmışlardır ve kayak merkezleri, yemek kültürü, tarihi varlıkları, doğal güzellikleri ve kaplıcaları sırasıyla destinasyon için çekicilik oluşturduğunu yönünde tespitleri olmuştur. Erzurum mutfağının ve yemek kültürünün katılımcılar tarafından ikinci planda değerlendirilmesi şehrin öne çıktığı kış turizminden sonra gastronomi turizmi ile desteklenebileceği şeklinde yorumlanabilir.

### **3.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ**

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi metodu kapsamında ikincil kaynaklardan yararlanılarak gerçekleştirilmiştir. Doküman incelemesi, araştırılmak istenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 218). Araştırmanın evrenini Erzurum ili ve mutfağının sahip olduğu Cİ tescilli almış ve alabilecek gastronomik ürünlere yönelik daha önceden yazılmış olan, kitap, dergi, makale, tez, vb. kaynaklar ile “Türkiye’nin Dijital Coğrafi İşaret Platformu” olarak bilinen “www.ci.gov.tr” adresinde yer alan bilgiler oluşturmaktadır. Gerçekleştirilen okuma ve web site incelemelerinden sonra Türkiye ve AB’nin Cİ’ler ile ilgili genel durumu ve özelinde Erzurum ilinin durumu hem tescil hem de başvuru açısından tespit edilmiş ve değerlendirilmiştir. Sonrasında yöreye ait Cİ tescilli alma potansiyeli olan farklı ürünler belirlenmiş ve Cİ’li ürün sayısının artırılarak gastronomi turizminin yörede geliştirilmesi açısından öneriler sunulmuştur.

### **4.BULGULAR**

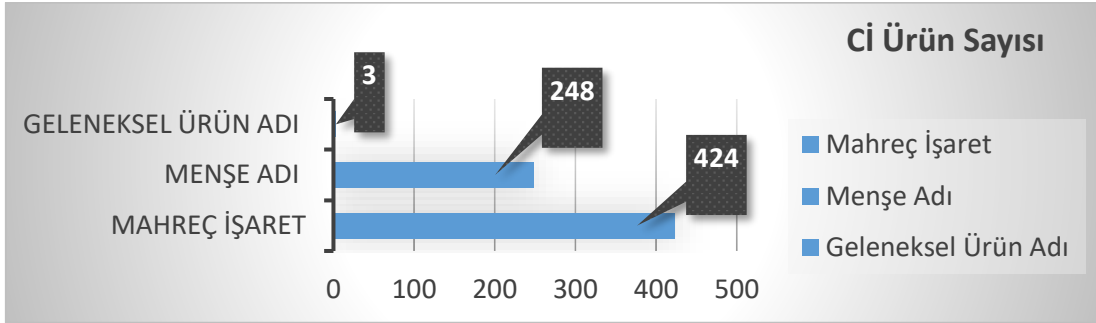
Erzurum ilinin mutfağında Cİ tescilli aldığı ürünler ile tescil alabileceği ürünlerin ortaya çıkarılmasının amaçlandığı çalışmada yapılan inceleme ve değerlendirmeler sonucu AB, Türkiye ve Erzurum ilini kapsayan bilgiler çeşitli başlıklarla aşağıdaki bölümlerde belirtilmektedir.

#### **4.1.Türkiye’de ve AB’de Cİ’li Ürünlerin Genel Durumu**

Türkiye 1995 yılından bugüne kadar geçen sürede yani yaklaşık 25 yılı geçen coğrafi işaret yolculuğunda 2021 Mart ayı itibariyle toplam 675 ürününü mahreç işaret, menşe adı ve geleneksel ürün sınıfında coğrafi işaret ile tescillemiştir. (Tablo.1) Geçen bu sürede 424 mahreç işaret (%62,8), 248 menşe adı (%36,7) ve 3 geleneksel ürün adı (%0,5) ürün tescilli gerçekleştirmiştir. Hali hazırda onay bekleyen 701 ürün bulunmaktadır. Bunların 471’i mahreç İşaret, 216’sı menşe adı ve 14’ü geleneksel ürün adı kategorilerinde yer almaktadır (15.03.2021).



**Tablo.1. Türkiye’de CI Tescil Türlerinin Dağılımı**

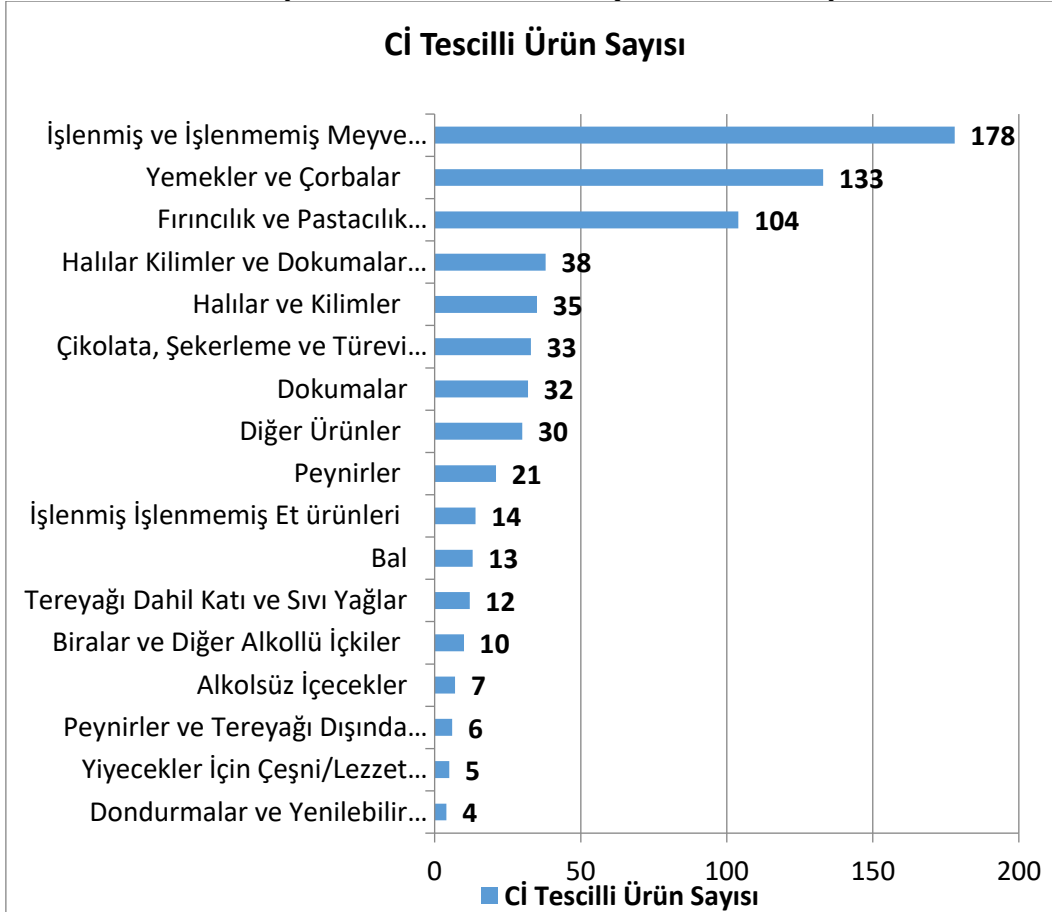


Kaynak: www.ci.gov.tr (15.03.2021).

Türkiye’de en çok tescil alan kurumlara bakıldığında ise 217 ürün tescili ile Ticaret ve Sanayi Odası, 181 ürün ile Belediye, 62 ürün ile Ticaret Borsası ve 46 ürünle Valilikler şeklinde sıralama oluşmaktadır. AB’de başarının temelinde üretici birliklerin yer aldığını belirten Tekelioğlu (2021)’e göre ülkemizdeki tescil sahipliğinde üretici birliklerinin oranı %5 civarındadır ve oldukça düşük seviyelerde olduğu şeklinde yorumlanabilir.

Tescillenmiş CI’lı ürünler Türkiye’de 17 farklı gruba ayrılmaktadır. (Tablo.2) En fazla tescil alan ürün grupları sırasıyla “İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebze ile Mantarlar” grubunda 178 ürün, “Yemekler ve Çorbalar” grubunda 133 ürün ile “Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar” grubunda ise 104 ürün tescillenmiştir.

**Tablo.2. Türkiye’de CI Tescilli Ürün Grupları ve Tescil Sayıları**





**Kaynak:** www.ci.gov.tr (15.03.2021).

En az tescilli olan ürün grubu 4 tescil ile “Dondurmalar ve Yenilebilir Buzlar” grubunda yer almaktadır. Gastronomik ürünler açısından bakıldığında TPMK tarafından tescillenmiş 675 ürünün 527’si farklı yörelere ait olan lezzetlerdir. Diğer bir ifadeyle Cİ tescilli ürünlerin yaklaşık %78’i gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilecek temel ürünlerdir. 2021 yılı Mart ayı itibarıyla, AB’nde tescilli ürünlere bakıldığında PGI (Mahreç İşaret) ürün sayısı 1.495 iken, PDO (Menşe Adı) ürün sayısı 1.845’tir (<https://www.tmdn.org/giview/gi/search>). Başvuru süreci devam eden çok sayıda ürün bulunduğundan istatistiki veriler kısa sürelerle güncellenmektedir.

Türkiye’de illere göre tescillenmiş Cİ’li ürün sayıları Tablo 3’te belirtilmektedir. Gaziantep 40 ürün ile en fazla Cİ tescilli almış durumdadır. Şanlıurfa 30 ürün ile ikinci, İzmir 24 Cİ’li ürün tescilli ile üçüncü sırada yer almaktadır. Tablodaki 23 ilin toplam Cİ tescilli ürün sayısı 377’dir ve Türkiye’de 3 Mart 2021 tarihi itibarıyla toplamda 675 ürün tescilli bulunmaktadır. Türkiye Cİ tescilli ürün toplamının yarısından az fazlası (%55,9) Tablo 3’te belirttiğimiz illerde yoğunlaşmıştır. Türkiye’nin 81 ilinde en az 1 ürün olmak üzere tamamında Cİ’li ürün tescilli bulunmaktadır.

**Tablo.3. Türkiye’de 10 ve Üzeri Cİ Tescilli Ürünleri Olan İller Sıralaması**

SIRA NO	ŞEHİR ADI	MENŞE ADI	MAHREÇ İŞARETİ	TOPLAM
1	GAZİANTEP	11	29	40
2	ŞANLIURFA	4	26	30
3	İZMİR	13	11	24
4	KASTAMONU	4	15	19
5	BOLU	5	13	18
6	AFYONKARAHİSAR	6	11	17
7	MERSİN	9	8	17
8	ADANA	3	13	16
9	MUĞLA	7	8	15
10	KAYSERİ	9	6	15
11	AYDIN	4	11	15
12	ANKARA	3	11	14
13	MANİSA	6	8	14
14	SAMSUN	-	14	14
15	SİVAS	4	10	14
16	BALIKESİR	6	7	13
17	BURSA	8	5	13
18	ERZURUM	5	8	13
19	KAHRAMANMARAŞ	2	11	13
20	DENİZLİ	7	5	12
21	KONYA	5	6	11
22	GİRESUN	5	5	10
23	TRABZON	2	8	10
	<b>TOPLAM</b>	128	249	377

**Kaynak:** www.ci.gov.tr adresinden yazarlar tarafından derlenmiştir (15.03.2021).

2020 yılı genel olarak il bazında değerlendirildiğinde en fazla Cİ tescilli alan 14 ürün ile Bolu’dur. Bu ilimizi 12’şer ürün ile Adana ve Gaziantep illeri izlemektedir. Sonrasında 9 ürün ile Aydın gelmektedir. En fazla başvuruda bulunan il açısından değerlendirildiğinde ise 65 ürünle Diyarbakır ilk sırada yer almaktadır. Konya 54 ürün ile en fazla başvuru yapan ikinci il olurken, Gaziantep 44 ürün başvurusu ile üçüncü sırada bulunmaktadır.





Ayrıca Geleneksel Türk Ahududu Likörü, Geleneksel Türk Çilek Likörü, Geleneksel Türk Gül Likörü, Geleneksel Türk Kayısı Likörü, Geleneksel Türk Vişne Likörü, Rakı, Türk Rakısı ve Türk Tazısı bölgelerde yer almayıp 8 ürün Türkiye geneli ile menşe işaret ile tescillenmiş ürünlerdir. Chanpagne, Grano Padano, Hellim, Parmigiano Reggiano, Prosciutto Di Parma, Scotch Whisky ve Zivania yurtdışı olarak tescil almış ürünlerdir.

#### **4.2. Erzurum İlinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Cİ'li Ürünlerinin İncelenmesi**

Erzurum ilinin arazi büyüklüğü yaklaşık 25 bin 66 km<sup>2</sup> olup Doğu Anadolu Bölgesi'nin en büyük, Türkiye'nin ise dördüncü büyük yüzölçümüne sahip şehridir. Anadolu'nun en eski yerleşim merkezlerinden biri olan Erzurum, doğal koşullarının ve coğrafi konumunun elverişliliği ile İpek Yolu üzerinde yer alarak Asya ve Avrupa'yı bir köprü gibi birbirine bağlayan kavşaklardan biridir ve köklü bir geçmişe sahiptir. Bu yüzden sınırı olan iller ile birlikte Kafkas, İran ve Rus mutfak kültürlerinden etkilendiği belirtilebilir. İklimin sertliği ve kar örtüsünün kış mevsiminde uzun süre kalkmadığı düşünüldüğünde yerel mutfak kültüründe protein ağırlıklı et, bakliyat, tahıl, hayvansal ürünler, kurutulmuş sebze ve meyvelerin önem kazandığı görülmektedir. Bölgede hayvancılığın yaygın olması hayvansal ürün türlerinin yöre mutfağında yer almasını sağlarken yüksek rakımlı dağlardaki meralarda yetişen aromatik ve çok farklı otlar yöresel yemeklere eşsiz lezzetler de katmaktadır (Mil ve Denk, 2015: 3).

Dolayısıyla coğrafi yapısı ve kültüründeki zenginlik Erzurum yöresine, mutfağına Cİ uygulamalarına temel oluşturabilecek ürün çeşitliliği olarak da yansımıştır. Tablo.4 incelendiğinde Cİ almış ürünler tescil tarihlerine göre sıralanmışlardır ve tescil türleri ile ürün grupları hakkında bilgiler verilmiştir.



**Tablo.4. Erzurum İlinin Cİ'li Ürünleri ve Tescil Tarihleri**

Dosya Numarası	Cİ Ürün Adı	Türü	Tescil Tarihi	Ürün Grubu
C2005/023	Karnavas Dut Pekmezi	Menşe Adı	09.06.2009	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
C2007/020	Erzurum Civil Peyniri	Mahreç İşareti	11.09.2009	Peynirler
C2007/004	Oltu Cağ Kebabı	Mahreç İşareti	22.02.2010	Yemekler ve çorbalar
C2008/029	İspir Kuru Fasulyesi	Menşe Adı	31.01.2011	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
C2010/008	Erzurum Kadayıf Dolması	Mahreç İşareti	26.06.2012	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
C2010/010	Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)	Mahreç İşareti	30.11.2012	Peynirler
C2012/062	Oltu Taşı	Mahreç İşareti	27.11.2015	Diğer ürünler
C2012/075	Hınıs Fasulyesi	Menşe Adı	27.12.2016	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
C2014/060	Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı	Mahreç İşareti	06.07.2018	Dokumalar
C2017/039	İspir Kaymağı	Menşe Adı	22.05.2019	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
C2018/191	Narman Şeker Fasulyesi	Menşe Adı	20.07.2020	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
C2019/010	Erzurum Su Böreği	Mahreç İşareti	29.07.2020	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
C2019/177	Erzurum Pekmezli Baklavası	Mahreç İşareti	20.01.2021	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

**Kaynak:** www.ci.gov.tr adresinden yazarlar tarafından derlenmiştir. (15.03.2021).

Erzurum ilinin TPMK tarafından tescillenmiş 8 adet mahreç işaret, 5 adet ise menşe adı almış toplam 13 tescilli ürünü bulunmaktadır. İlk olarak 2009 yılında Karnavas dut pekmezi ile Cİ tescilli alan yöre son olarak Erzurum pekmezli baklava ürününü tescilletmiştir. (Tablo 4). Cİ'li ürünler ile bilgiler bundan sonraki bölümde verilmektedir.



#### **4.2.1.Karnavas Dut Pekmezi**

Erzurum ilinin ilk CI tescili alan Karnavas dut pekmezi, Olur ilçesi Ormanağzı (Karnavas) Köyü Muhtarlığı tarafından “Çikolata, Şekerleme ve Türevi Ürünler” grubunda menşe adı ile tescil ettirilmiştir. Yörede dutların olgunlaşması ile Haziran ayının ilk haftası başlayan hasat yaklaşık beş hafta sürmektedir ve dut bahçelerinde sadece çiftlik gübresi kullanılmaktadır. İlk hasatta toplanan dutlar pekmez yapımında kullanılmayıp yaş tüketilir veya satılır. Sonraki hasatta toplanan dutlar yabancı maddelerden ayıklanarak kazanlara konulur ve içine su ilave edilir. Odun ateşinde kaynatılan dutlar presleme düzeneklerine alınarak şıra elde edilir ve süzme işlemine tabi tutulup koyulaştırma kaplarına alınır. Koyulaştırma açık kazanlarda karıştırılarak yapılır ve açık rengi alana kadar tekrarlanır sonrasında ise paketlenmektedir (www.ci.gov.tr).

#### **4.2.2.Erzurum Civil Peyniri**

Erzurum yöresinin önde gelen peynir türlerinden birisi olan civil peyniri, yağı alınmış süttten üretilen tel şeklindeki peynir türüdür. Bazı yörelerde, tel peynir, çeçil peynir veya saçak peynir dibi farklı isimlerle kullanılmaktadır. Çiğ inek sütü belirli süre bekletilerek hafif ekşimesi sağlanır ve bu ekşilik civil peynirinin asıl tadını ön plana çıkarmaktadır. Tuzlu ve hafif ekşimsi olan peynir yumuşak bir kıvamda olup el ile kolaylıkla tel tel ayrılabilir. Erzurum yöresinde kahvaltı sofralarında, lavaş ekmeğe sarılıp dürüm yapılarak, akşamları yemekten sonra içilen çayın yanında tüketilmektedir (Kiremitçi, vd., 2017: 303). 06.02.2009 tarih ve 27133 sayılı Resmi Gazetede ilan edilerek Erzurum Ticaret Odası tarafından mahreç işaret olarak tescil edilen Erzurum civil peyniri aynı zamanda yörenin tescilli diğer ürünlerinden “Erzurum Su Böreği” ve lor peyniri ile basılıp küflendirilerek elde edilen “Erzurum Küflü Civil Peyniri” yapımında da kullanılmaktadır. Benzer peynirlerden düz tel yapısı ile ayrılan bu peynir diğerlerinde görülen silindirik yapıya da sahip olmaması ile farklılık göstermektedir.

#### **4.2.3.Oltu Cağ Kebabı**

Erzurum mutfağı ile özdeşleşmiş bir ürün olan cağ kebabı, yörenin özgün yemeğidir. Özel günlerde, düğünlerde ve şehre gelen misafirlerine bağımlı oldukları bu yemeği ikram eden yöre halkı aynı zamanda ürüne sahip çıkıp 17.05.2007 tarihinde Oltu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından “Oltu Cağ Kebabı” adıyla mahreç işaretli ürün olarak “Yemekler ve Çorbalar” grubunda TPMK’na tescil ettirilmiştir. Üzümcü ve Denk (2019) çalışmalarında cağ kebabını, hazırlanışından masada gerçekleştirilen sunumuna kadar süreci ayrıntılı bir şekilde anlatmıştır. Araştırmacılar, iyi bir cağ kebabı için yörede yetişen genç kuzu etinin kullanılması gerektiğini, kuzunun kol veya but kısmının daha lezzetli olduğunu, etin sinirlerden mutlaka temizlenmesini, marinasyon için tuz, karabiber, soğan suyu kullanılarak en az bir gün dinlendirilerek terbiye edilmesini ve sıkıştırılarak şişe dizildikten sonra yatık bir şekilde odun ateşinde pişirilmesi gerektiğini belirtmektedirler. Yatık şekilde pişen et, cağ adı verilen şişlere kesilip sıcak sıcak servis edilmektedir. Etin yanında lavaş, süzme yoğurt, acılı ezme, közde domates ve biber ile söğüş soğan ya da salata da servis edilmektedir (Üzümcü ve Denk, 2019: 474-476).

#### **4.2.4.İspir Kuru Fasulyesi**

İspir Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından 31.01.2011 tarihinde “İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar” grubunda menşe adı olarak tescillenen İspir kuru fasulyesi, şeker fasulye olarak bilinen, hafif yuvarlak, insan böbreğine yakın görünümde, yaprak rengi



yeşil, çiçek rengi eflatun, uç yaprak şekli üçgen, uç yaprak ucu orta sivri olup İspir ilçe sınırları içinde yetiştirilen bir fasulye türüdür (www.ci.gov.tr).

#### **4.2.5.Erzurum Kadayıf Dolması**

Erzurum'un özel ve otantik tatlısı olan, 26.06.2012 tarihinde mahreç işaret olarak Erzurum Ticaret Borsası tarafında "Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar" grubunda tescilli alınan kadayıf dolması, tel kadayıfın içine dövülmüş ceviz ilave edilip, sarılarak dolma şekli verilir ve sonrasında yumurtaya bulanarak kızgın yağda kızartılır. Rengi altın sarısına yakın olmalı çok fazla kızartılıp kurutulmamalıdır. Sonrasında hazırlanan ılık şerbette bekletilen kadayıf dolmaları isteğe göre taze kaymakla servis edilmektedir (Kiremitçi, vd., 2017: 161).

#### **4.2.6.Erzurum Küflü Civil Peyniri (Göğermiş Peynir)**

Erzurum yöresinde özellikle kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olan yöresel peynir çeşitlerimizden birisi olan yöresel ismiyle mahreç işaretli "Göğermiş Peynir" 30.11.2012 tarihinde Erzurum Ticaret Borsası tarafından peynirler grubunda tescil ettirilmiştir. Erzurum yöresinde aromatik otlarla beslenen ineklerin sütünden üretilen küflü civil peyniri, Erzurum civil peynirinin didilerek lor peyniri veya sadece didilmiş olarak gıdalar için uygun bidonlara basılıp suyunun uzaklaştırılarak doğal olarak küflendirilmesiyle elde edilen yöresel bir peynir türüdür (www.ci.gov.tr).

#### **4.2.7.Oltu Taşı**

27.11.2015 tarihinde Oltu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından "Diğer Ürünler" grubunda mahreç işaret ve coğrafi sınırları Türkiye olarak tescil ettirilen, aynı zamanda siyah kehribar olarak da yörede adlandırılan Oltu taşının, en dikkat çekici özelliği, yerden çıkarıldığında oldukça yumuşak, hava ile temas ettirilmediği sürece bu yumuşaklığını koruyan, hava ile temas ettiğinde sertleşen, zengin, sıkı ve yoğun yapıda olmasıdır. İşlemesi kolay, işlendikçe hava ile teması sonucu sertleşen ve kullanıldıkça parlayan bir taştır. Oltu taşının, ayırt edici özellik ve niteliği hammaddesinin Erzurum ili Oltu ilçesinde çıkarılıyor olması olarak belirlenmiştir (www.ci.gov.tr).

#### **4.2.8.Hınıs Fasulyesi**

Doğu Anadolu Araştırma Enstitüsü tarafından 27.12.2016 tarihinde menşe adlı olarak tescil ettirilen Hınıs fasulyesi, Hınıs ilçesi ve köylerinde yetiştirilen yuvarlak veya oval şekilli, beyaz renkli, fasulye meyvesi bakla çeşidi uzun ve dolgundur. Lezzeti ve aroması güzel olduğu gibi çabuk pişer ve pişince kabuk salmaz. Yöre toprağının özelliğiyle de farklılık kazanan fasulyenin ekimi Mayıs ayının ortalarında yapılmaktadır. Gaz oranının az oluşu nedeniyle tüketildiğinde midede şişlik ve hazımsızlık yapmamaktadır (Kiremitçi, vd., 2017: 309).

#### **4.2.9.Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı**

06.07.2018 tarihinde mahreç işaret olarak Aziziye Belediyesi tarafından "Dokumalar" grubunda tescilli alınan ve üretimi çok eskilere dayanan ehram, el tezgâhlarında saf koyun yününden dokunan, bayanların tek parça halinde örtündükleri yöresel örtünme kıyafetidir. Ehram kumaşının kendine has nitelikleri, dokuma tezgahının nitelikleri diğer kumaşlardan ayırıcı özellikleridir (www.ci.gov.tr).



#### 4.2.10.İspir Kaymağı

TPMK'nun "Kaymak / Peynirler ve Tereyağı Dışında Kalan Süt Ürünleri" grubunda yer alan ve 22.05.2019 tarihinde menşe adı olarak tescillenen İspir kaymağı, İspir ilçesinde yetişen ineklerin sütünden yapılan, süngerimsi ve gözenekli bir yapısı olan, bal peteğine benzeyen görünümde, dış yüzeyi sarımsı renkte, orta sertlikte ve kuru yapıda bir kaymaktır. Odun ateşiyle yanan tandırın üzerine kızdırılan, yaklaşık 60-70cm çapında, derin bakır veya alüminyum tepsiye yağı alınmayan süt yaklaşık 1 metre yükseklikten köpürtülerek yavaş yavaş dökülür. Köpük halinde tepsinin her tarafına eşit olarak yayılan süt, genellikle 8 saat bekletilmektedir. Kaymak oluşurken sütün tandırda kaynamamasına dikkat edilmelidir. 6 litre süttten yaklaşık yarım kilo kaymak elde edilebilir (www.ci.gov.tr). Tepside pişen kaymağın alt kısmında koyu bir süt tabakası krem kıvamında kalmalıdır. Soğutulduktan sonra kaymak bıçak yardımı ile dilimlenerek içi sırlı ağız kısmı dar küplere yaza kadar bozulmaması için yerleştirilerek saklanır (Mil ve Denk, 2015: 4).

#### 4.2.11.Narman Şeker Fasulyesi

Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü tarafından 20.07.2020 tarihinde menşe adı ile "İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar" grubunda tescilli alınan Narman şeker fasulyesi, 10 Mayıs 10 Ekim zaman aralığında Erzurum ili Narman ilçesi sınırlarında yetiştirilmektedir. Yuvarlak veya oval şekilli, beyaz renkli, şeker tane tipinde bir kuru fasulyedir. Narman şeker fasulyesi çabuk pişmesiyle bilinmekte olup, kendine özgü tatlımsı tada ve yüksek protein içeriğine sahiptir. Olgunlaşan baklaların kırmızı renk alması ve hasat olgunluğunda üzerlerinde grimsi eflatun lekeler oluşması ayırt edici özellikleridir (www.ci.gov.tr).

#### 4.2.12.Erzurum Su Böreği

Erzurum Ticaret Borsası tarafından 29.07.2020 tarihinde "Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar" grubunda tescil ettirilen mahreç işaretli Erzurum su böreği, haşlanmış 12 yufkanın (alt ve üst kapak yufka haşlanmaz) arasına Cİ tescilli almış olan Erzurum civil peyniri ile maydanoz karışımı harcın eklenerek ocak üzerinde kısık ateşte, yaklaşık 25 dakika döndürülerek pişirilmesi ile elde edilir. Sıcak veya soğuk servis edilebilir. Yöredeki üreticilerin bilgi ve deneyimleri sayesinde kendine has özellikler kazanan su böreğinin tüm üretim aşamaları belirlenen coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleşmesi gerekir (www.ci.gov.tr).

#### 4.2.13.Erzurum Pekmezli Baklavası

Erzurum Ticaret Borsası tarafından 20.01.2021 tarihinde "Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar" grubunda tescilli alınan mahreç işaretli Erzurum pekmezli baklavasının geçmişi 1950'li yıllara dayanmaktadır. Özel üretim oklavalarla ince olacak şekilde elde açılan yufkaların arasına Antep fıstığı veya ceviz içi ile dut pekmezi ile rulo şeklinde sarılarak hazırlanır ve dilimlendikten sonra pişirilir. En önemli özelliği tatlandırma yöntemidir ki burada tatlandırıcı olarak yufkaların arasına dut pekmezi konulmaktadır. Şerbet kullanımını da böylece yarı yarıya düşüren dut pekmezi uygulaması ürünün kendine has lezzetini ve altın sarısı kızarmış rengini ortaya çıkarmaktadır (www.ci.gov.tr).

Erzurum ilinin Cİ tescili için TPMK'a 13 başvurusu bulunmaktadır. Bu başvurular dosya numaraları, ürünün ismi, tescil türü, başvuru tarihi ve ürün grupları hakkındaki bilgiler başvuru tarihi öncelikli sıralanarak tablo.5'te belirtilmiştir.





**Tablo.5. Erzurum’da Cİ Tescil Başvurusu Yapılmış ve İşlemleri Devam Eden Ürünler**

Dosya Numarası	Cİ Ürün Adı	Türü	Başvuru Tarihi	Ürün Grubu
C2017 / 155	İspir Kurun Peyniri	Menşe Adı	29.09.2017	Peynirler
C2017 / 191	İspir Kuru Peyniri	Menşe Adı	10.11.2017	Peynirler
C2017 / 205	İspir Gobdini	Mahreç İşareti	21.11.2017	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
C2018 / 203	Haris Eriği Dolması	Menşe Adı	22.10.2018	Yemekler ve çorbalar
C2019 / 153	Hasankale Lavaşı	Mahreç İşareti	22.10.2019	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
C2019 / 178	Erzurum Peynir Helvası	Mahreç İşareti	11.11.2019	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
C2019 / 179	Erzurum Kıtlama Şekeri	Mahreç İşareti	11.11.2019	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
C2019 / 223	Kandırif Peyniri	Menşe Adı	27.12.2019	Peynirler
C2020 / 248	Şenkaya Çiçek Balı	Menşe Adı	31.08.2020	Bal
C2020 / 426	Erzurum Karnavas Bezi Dokuma Kumaşı	Mahreç İşareti	08.12.2020	Dokumalar
C2020 / 437	Bardız Kilimi	Mahreç İşareti	16.12.2020	Halılar ve kilimler
C2020 / 446	Erzurum Mantısı (Hingel)	Mahreç İşareti	24.12.2020	Yemekler ve çorbalar
C2020 / 470	Tortum Ekşili Pestili	Mahreç İşareti	31.12.2020	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

**Kaynak:** www.ci.gov.tr adresinden derlenmiştir. (Erişim: 15.03.2021).



Cİ tescili alabilmek için 12 farklı ürüne yönelik başvuru çeşitli kurum ve kuruluşlarca yapılmış ve sonucu beklenmektedir. Bu kurumlar Erzurum Ticaret Borsası (3 ürün), Şenkaya Belediyesi (2 ürün), Tortum Belediyesi (1 ürün), İspir Esnaf ve Sanatkarlar Odası (1 ürün), Pasinler Ticaret ve Sanayi Odası (1 ürün), Uzundere Belediyesi (1 ürün), Sınırlı Sorumlu Kadama Kadın Dayanışma Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi (1 ürün) şeklindedir.

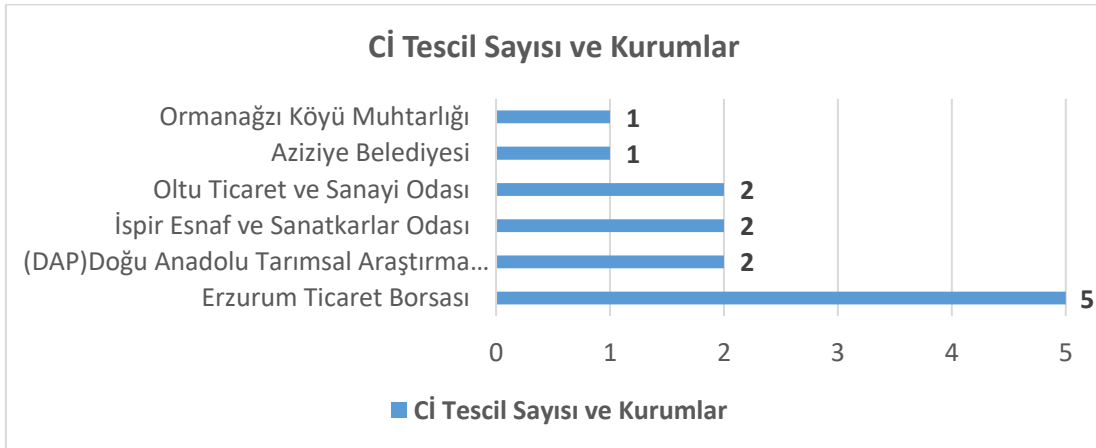
İncelenen başvuru belgelerinde dikkat çekici iki durum tespit edilmiştir. İlginçtir ki bunlardan ilki C2019/223 dosya numarası, menşe adı ile başvurusu yapılan, peynirler grubunda yer verilen “Kandırif Peyniri” belgesidir. Başvurunun kim tarafından yapıldığı belgede belirtilmemiştir.

İkinci durum ise İspir yöresine ait olan, aynı ürünü belirten ancak C2017/155 ve C2017/191 dosyaları ile farklı kurumlarca tescil için başvurusu yapılmış “İspir Kurun Peyniri” isimli ürüne aittir. Başvuruda bulunan kurumlar tarih sırasıyla İspir Sanatkarlar Odası ve Atatürk Üniversitesi İspir Hamza Polat Meslek Yüksekokulu’dur. İspir kurun peyniri ve kandırif peyniri ürünleri Cİ sisteminde başvuru öncesi yaşanan olumsuzluklara gösterilebilecek örnek incelemelerdir.

Amerika, İngiltere, Fransa ve diğer AB ülkeleri gibi dünya pazarlarında önde gelen ülkeler ürettikleri ve tescilledikleri ürünlerin üretim aşamasından tüketim için sofraya gelene kadar her aşamasında planlı ve örgütlü hareket ederek başarı sağlamışlardır (Alyakut, 2016:685). Dolayısıyla iyi ve etkin bir Cİ sisteminin kurulması gerek başarı gerek gelir artışı, gerekse bölgesel gelişim ve kırsal kalkınma için elzemdir.

Erzurum iline ait Cİ tescili almış 13 ürünü tescil ettiren kurumlar aşağıdaki tabloda belirtilmektedir (Tablo 6).

**Tablo.6. Erzurum İli Cİ Tescili Alan Kurumlar**



**Kaynak:** www.ci.gov.tr adresinden derlenmiştir (15.03.2021).

Kurumlara bakıldığında Erzurum Ticaret Borsası'nın 5 ürün tescili ile oldukça aktif olduğunu Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü, İspir Esnaf ve Sanatkarlar Odası ile Oltu Ticaret ve Sanayi Odası'nın 2'şer ürünle bu kurumu izlediğini söyleyebiliriz. Aziziye Belediyesi ve Ormanağzı Köyü Muhtarlığının da 1'er ürünü tescillenmiştir. Ancak Tekelioğlu (2019: 56) AB'de Cİ uygulama başarısının temelinde üretici birliklerinin, derneklerin, konsorsiyum ve federasyon gibi bizzat üretimin içinde olan birliklerin iyi bir şekilde örgütlenmeleriyle gerçekleştiğini belirtmektedir. Türkiye genelinde olduğu gibi Erzurum özelinde de bu tür üretici birliklerin aktif rol almadığı görülmektedir.



### 4.3. Erzurum İlinde Cİ Alabilecek Ürünler

Erzurum mutfağında Cİ tescilli alan ürünlerin dışında kalan, Cİ başvurusu yapılmamış, halk tarafından severek üretilen, pişirilen ve tüketilen yöreye ait özgün nitelikleri olan birçok lezzet bulunmaktadır. Yöre mutfağının lezzetleri kendilerine has özellikleri de belirtilerek aşağıda sıralanmakta olup tescil başvurusu için değerlendirilmeleri gerektiği düşünülmektedir.

**4.3.1. Ayranası Çorbası:** Kıyma, tuz ve karabiberle hazırlanan mini köfteler biraz dolapta bekletilir. Tencereye sıcak su ve haşlanan buğday (den-yöresel adı) konularak kaynatılır. Aynı bir kaptaki yoğurt, yumurta, un, biraz soğuk su ilave edilip çırpılır ve tencereye yavaşça karıştırılarak ilave edilir. Kıvamını bulan çorbaya başka bir kaptaki tereyağı ile kavruşan soğan ve mini köfteler ilave edilip son aşamada aşotu ilave edilir ve karıştırılır. Yoğurdun kesilmemesi için en son tuz atılır ve bir taşım daha kaynatılıp servis edilir (<https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-56088/ne-yenir.html>).

**4.3.2. Kesmeaşı Çorbası:** Un, tuz, yumurta ve su ilavesiyle sert bir yoğrulur ve biraz dinlendirilir. Sonrasında 2-3 mm. kalınlığında açılan hamurlar jülyen (kibrit çöpü kalınlığında) kesilir. Yeşil mercimekler renkli suyunu bırakana kadar kaynatılıp haşlanır. Soğanlar ince kıyılıp tereyağı eritilen tencereye ilave edilip pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, pul biber ve çorbanın lezzetini ve karakteristiğini ortaya çıkaran yöreye özgü tarhun otu, su ve tuz ilavesiyle kaynatılır. Kaynayan suya haşlanmış mercimek ile jülyen kesilen hamurlar ilave edilir. Hamurlar da pişince sıcak olarak servisi edilir (MTEGM, 2016: 53).

**4.3.3. Lor Dolması:** Pilavlık bulgur sıcak su ile demlenerek bulgur pilavı kıvamına getirilir ve içerisine lor peyniri ile yöresel kaymak (Cİ tescilli İspir kuru kaymak) ilave edilerek iç harç hazırlanır. Yine yörede yetişen özellikli evelik yaprağına (ekşimsi yeşil yapraklı bitki) sarılan iç harç tepsiye dizilir ve üzerine su ilave edilerek fırına sürülür. Piştikten sonra fırından alınan lor dolmaları servis tabağına alınır ve üzerine sarımsaklı yoğurt ilavesiyle kızdırılmış tereyağı da dökülerek servis edilir (<https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-56088/ne-yenir.html>).

**4.3.4. Acem Ekmeği (Erzurum Lavaş Ekmeği):** Erzurum yöresinin iklim koşullarına uygun ekmeğin üretim yöntemlerinin başında tandırda pişirme yöntemi gelmektedir. Erzurum kültürü ile özdeşleşen lavaş (acem ekmeği) bu tandırlarda üretilmektedir. İnce ve uzun yapısıyla tazeliğini uzun süre koruyabilme özelliği diğer ekmeğlerden acem ekmeğini ayırmaktadır. Genellikle et yemekleriyle ve yöreye özgü peynir türleriyle çok tüketilmektedir (Kiremitçi, vd. 2017: 300). Yapımında un, su ve tuz kullanılan Erzurum lavaş ekmeğinin mayası önceki hamurdan kalan ekşi hamurdur. Akşamdan yoğrulmuş hamur, sabaha kadar dinlenir ve sabah erken hamur küçük küntlere (top şeklinde hamur) bölünür. Merdane veya hamur makinesi ile ince 40-50 cm. uzunluğunda açılan hamur rapata yardımıyla tandırın duvarına yapıştırılır. Tandırın sıcaklığına bağlı olarak yufkalar bir süre sonra kabarıp ve lavaş ekmeği halini alır. Hızlı bir şekilde tandırdan çıkarılan lavaşlar soğuması için ayrı bir yere alınır ve sonrasında paketlenerek satışa hazır hale getirilir (Bayoğlu, 2014: 171-172).

**4.3.5. Şalgam Dolması:** Türkiye’de en fazla üretim yapılan ikinci bölge olan Erzurum için şalgam önemli bir üründür ve çeşitli lezzetlerle sofralarda yer bulmaktadır. O lezzetlerden birisi olan şalgam dolması için öncelikle ince ince dilimlenen şalgamlar tuzlanarak yumuşaması için yarım saat kadar bekletilir ve sudan geçirilip üzerindeki tuz giderilir.



Küçük doğranan soğanlar kıyma, pirinç, salça, tuz, karabiber, reyhan ve bir çay bardağı su ile harmanlanarak iç harç olarak hazırlanır. Yumuşayan şalgam dilimleri arasın harç konularak silindir şeklinde sarılır ve tencereye dizilir, üzerine reyhan ve karabiber serpilip tabak kapatılır. Dolmaların yarı hizasına kadar kenarlarından su ilave edilir. Hafif ateşte kaynatılarak pişirilir ve sarımsaklı yoğurtla sıcak servisi yapılır (Kiremitçi, vd. 2017: 251). Şalgam, sindirime yardımcı olan, bağışıklık sistemini ve kemikleri güçlendiren, kanser riskini azaltan, akciğer sağlığını koruyan özellikli bir tarım ürünüdür (<https://erzurumportali.com/shf/6409/Salgam-Uretim-Yeri-Sirlari-Faydalari>).

**4.3.6.Pestil Çullaması:** Yörede kahvaltılarda tercih edilen bir yemektir. Kaselere yumurta kırılır üzerine elle ufak ufak koparılan pestiller ilave edilir ve tekrar çırpılır, pestiller böylece biraz yumuşar. Sonra tavada tereyağı eritilip kızınca üzerine yumurta-pestil karışımı dökülür. Kızardıktan sonra servis gerçekleştirilir (<https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-56088/ne-yenir.html>).

**4.3.7.Çaşır:** Mayıs ayında yörenin kırsal alanlarında dağ yamaçlarında yetişen çaşır, Erzurum mutfağının önemli bir lezzetidir. Hafifi acımsı olan çaşır haşlandıktan sonra soğuk suda bekletilir ve sofralarda tuzlanarak salata ya da meze gibi tüketilir. Sadece Erzurum yöresinde yetişen çaşır aynı zamanda kış için salamurası yapıp kullanılmaktadır. İştah açıcı özelliği olduğu gibi şeker hastalığına da iyi geldiği belirtilmektedir (<https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-56088/ne-yenir.html>).

**4.3.8.Çaşır Kavurması:** Küçük parçalar halinde doğranan çaşır, tereyağında kavrulup üzerine yumurta kırılıp tuz ve karabiber ilavesiyle az daha kavrulup sonrasında servis edilmektedir (<https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-56088/ne-yenir.html>).

**4.3.9.Dut Çullaması:** Erzurum yöresinde yetiştirilip kurutulan dutlar ılık suyla açılır ve yöresel tereyağı eritilmiş tavada kavrulur. Ufak parçalara bölünmüş ceviz içi ilave edilip kavurmaya devam edilir. Üzerine yumurtalar ilave edilerek pişirilir ve istenirse üzerine süzme bal da ilave edilerek sıcak servis edilir (Kiremitçi, vd. 2017: 77).

**4.3.10.Demir Tatlısı:** Erzurum'a özgü hamur işi tatlı türüdür. Özel olarak ustasına yaptırılan, saplı çiçek şeklindeki paslanmaz kromdan yaptırılan, kullanıldıktan sonra kağıda sarılıp saklanan ve yıkanmayan tatlının özgünlüğünü sağlayan alettir. Yumurta, yoğurt, un, tuz ve kabartma tozu ile hamur yoğrulur. Özel yaptırılan demir yağda kızdırılır. Kızan demir hamur karışımına batırılır ve etrafı saran hamur yağın içine batırılır. Sallanarak yüzeye bırakılır. İki yüzü kızartılır ve yağı süzülerek alınır. Ilık şerbete batırılır ve alınarak servis tabağına bırakılır. Hindistan cevizi veya çekilmiş cevizle servis edilir (Kiremitçi, vd. 2017: 79).

## 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Küresel bir olgu olan ve hızla gelişim gösteren Cİ uygulamaları ile tescil edilen ürünler benzerlerinden karakteristik özellikleri ile ayrıldıkları gibi doğal, lezzetli, kaliteli olarak değerlendirilirler ve tüketicilere güven de verirler. Bu güven ulusal sınırlar içinde veya sınırları aşip uluslararası düzeyde gerçekleşmekte olup gastronomi turizminin temel ürünü de olabilmektedir. Böylece ürünle birlikte destinasyonun bilinirliği artmakta, yöre ilgi odağı olabilmekte ve turizm geliriyle yöre ekonomik olarak kalkınmaktadır. Cİ tescili ile ürün koruma altına alınırken sürdürülebilirliği sağlanarak gelecek kuşaklara aktarılmaktadır. Buradan hareketle gerçekleştirilen çalışmada Erzurum'un Cİ tescili almış ürünleri tanıtılmış olup tescil alabilecek ürünler gastronomi turizmi açısından değerlendirilmek istenmiştir.



Bunun yanında Cİ tesciline dikkat çekmek isteyen çalışma aynı zamanda üretici birlikleri ile kamu kurum ve kuruluşlarını da kültürel mirasa sahip çıkmak konusunda teşvik etmek istemektedir. Gastronomi turizmi kapsamında Erzurum'un önemli ürünlerinin olduğu ancak bu ürünlerin istenilen ilgiyi görmediği ve bu ürünlere yönelik geliştirilebilecek plan ve politikalarla kış turizmi ile ön plana çıkmış olan destinasyonun gastronomi turizmi açısından da ilgi odağı olabileceği söylenebilir.

Erzurum mutfağına gastronomi turizmi açısından bakıldığında Cİ tescilli ürün sayısının yeterli düzeyde olmadığı şeklinde değerlendirilebilir. Erzurum yöresi 13 ürün için Cİ tescili almışken yine 12 farklı ürün ve iki farklı kurumun bir adet aynı (İspir kurun peyniri) ürün için Cİ tescil başvurusunun olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca yapılan inceleme ve değerlendirmeler sonucu kendilerine has özellikleri, yöre ile bağları belirtilen 10 ürün (Ayranaşı çorbası, kesmeaşı çorbası, lor dolması, acem ekmeği, şalgam dolması, pestil çullaması, çadır, çadır kavurması, dut çullaması ve demir tatlısı) Cİ tescili alabileceği düşünülerek önerilmiştir. Mil ve Denk (2015: 6-7) Palandöken'de bulunan turistik işletmelerin menülerini incelemişler yöresel lezzetlerin menülerde yer alma durumlarını tespit etmeye çalışmışlardır. İşletmeler Cİ tescili alan Oltu cağ kebabı, Erzurum kadayıf dolması, Erzurum civil peyniri, Erzurum su böreği ürünlerine menülerinde yer verdiği tespit edilmiştir. Ayrıca Cİ alma potansiyeli bulunan lor dolması, ayranaşı çorbası, kesmeaşı çorbası da menülerde bulunmaktadır. Cİ tescili alan ve alabilecek bazı ürünlerin işletme menülerinde yer alması gastronomi turizmi gelişimi açısından umut verici olarak değerlendirilebilir.

Bununla birlikte Erzurum ili gelişiminde söz sahibi olabilecek Erzurum Valiliği başta olmak üzere, Erzurum Büyükşehir Belediyesi ile ilçe belediyeleri, Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Atatürk Üniversitesi, Erzurum Teknik Üniversitesi, Erzurum Ticaret Borsası ile Erzurum Ticaret ve Sanayi Odası, Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı-KUDAKA ve turizm işletmeleri gibi önemli kurum ve kuruluşlara şu öneriler sunulmaktadır;

- ✓ İlin önde gelen kurumlarının (Valilik, belediye, üniversiteler, KUDAKA, vb.) temsilcileri ile “Erzurum Cİ’li Ürünler Platformu” oluşturulmalı, tescilli ürün sayısının artırılması, denetimlerin kontrolü ve ürünlerin tanıtımı için bu organizasyon öncülük yapmalı, planlama gerçekleştirmeli ve sahip olunan güçlü potansiyeli harekete geçirmelidir.
- ✓ Cİ tescili için önerdiğimiz; ayranaşı çorbası, kesmeaşı çorbası, lor dolması, acem ekmeği, şalgam dolması, pestil çullaması, çadır, çadır kavurması, dut çullaması ve demir tatlısı ürünlerine gerekli düzenlemeleri yapılarak TPMK’na tescil başvuruları ivedilikle yapılmalıdır.
- ✓ Ana akım olarak kış turizmi ile ön planda yer alan Erzurum-Palandöken destinasyonunda ve turizm işletmelerinde Cİ tescilli ürünlere turistlerin kolay ulaşabileceği alanlar yaratılmalı, menülerde bu eşsiz lezzetlere yer vermeye devam edilmelidir.
- ✓ Üniversitelerin öncülüğünde “Cİ’ler El Kitabı” oluşturulmalı, Erzurum’a gelen ziyaretçilere gerek işletmeler gerekse Erzurum İl Kültür Turizm Müdürlüğü aracılığıyla bu kitap mutlaka ulaştırılmalıdır.
- ✓ Erzurum ilinde gastronomi turizmi ile Cİ’li ürünlerin farkındalığını arttırmak adına öncelikle yerel halka sonrasında ise ürün ve hizmet üreticilerine üniversitelerden destekli eğitim programları düzenlenmelidir.





- ✓ CI'li ürünlerin tanıtımı ve bilinirliğini arttırmak için sürekliliği olan etkinlikler gerçekleştirilmelidir (Festival, şenlik, fuar, vb.).
- ✓ 29.12.2017 tarihli 30285 sayılı Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblem Yönetmeliği ile getirilen logo/amblem kullanım zorunluluğunun hala tam anlamıyla uygulanmamaktadır. Bu zorunluluğun başarılı olabilmesi için bilgilendirici kısa tanıtım filmleri, kamu spotları oluşturulmalı, üreticilere etiket ve logo kullanımında teşvikler sağlanmalı, denetimler ise sıklaştırılmalıdır.
- ✓ Ulusal düzeyde 13 ürün tescili bulunan Erzurum'un uluslararası düzeyde de yani AB nezdinde de ürünlerinin tescilleri sağlanarak bilinirlik/tanınırlık arttırılmalı ve pazarlama ağı genişletilmelidir.
- ✓ CI'li tanıtımının yapılabilmesi ve bilinirliğinin arttırılması için Valilik, belediyeler, kalkınma ajansı, ticaret borsası gibi kurumların internet sitelerinde "CI'li Ürünlerimiz" başlıklı menü sekmesine yer verilmesi önemli görülmektedir.

Bu çalışma Erzurum ilinin CI tescili aldığı ve alabileceği ürünlerle sınırlandırılmıştır. Benzer çalışmalar farklı il ve bölgelerde de gerçekleştirilebilir ve Türkiye'nin CI'li ürünler haritası oluşturulabilir.

## 6. KAYNAKÇA

- Alyakut, Ö. (2016). Kültürel ürünlerde coğrafi işaretleme konusunun medyaya yansması. *Journal of International Social Research*, 9(45), 675-687.
- Albayrak, M., & Güneş, E. (2010). Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey. *African Journal of Business Management*, 4(4), 555-561.
- Babcock, B. A., & Clemens, R. L. (2004). Geographical indications and property rights: protecting value-added agricultural products. *MATRIC Briefing Paper 04-MBP 7*.
- Bayoğlu, A. (2014). Erzurum'da lavaş (Acem ekmeği). *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı:53, 163-186.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1), 13-20.
- Işkın, M. & Genç, K. (2020). Gastronomi turizmi açısından geleneksel ürün adı tescilinin önemi: Çakallı menemeni. *Akademik Gastronomi Çalışmaları, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 42*, 267-281.
- Kan, M., & Gülçubuk, B. (2008). Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (2), 57-66.
- Kan, M., Gülçubuk, B., & Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanıma olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 93-101.



- Kantaroğlu, M., & Demirbaş, N. (2018). Türkiye’de coğrafi işaretli gıda ürünleri üretim potansiyelinin değerlendirilmesi. *IBANESS Kongreler Serisi*, 514-520.
- Kezer Ş.T. (2013). AB ve Türkiye’de coğrafi işaretler, *Uzman Gözüyle, Aylık Avrupa Birliği Bülteni, Haziran, 1(4)*, 9-14.
- Kiremitçi, A.R., Turan, S., Özdemir, G., Engin, S., Altınörs. V., Songur, M. (2017). Doğu Anadolu’nun gastronomi kalesi: Erzurum mutfak kültürü. Erzurum’un turizm potansiyeline gastronomi kültürü ile katkı sağlama projesi, *Erzurum Büyükşehir Belediyesi Yayınları No: 5, Zafer Medya, Erzurum*.
- Mil, B., & Denk, E. (2015). Erzurum mutfağı yöresel ürünlerin otel restoran menülerinde kullanım düzeyi: Palandöken örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(2), 01-07.
- MTEGM. (2016). Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları, *Bölgelerden Seçmeler Yöresel Türk Mutfağı Çorbalar ve Et Yemekleri, Cilt 1*. Ankara.
- Sınai Mülkiyet Kanunu (SMK), (2016). 22/12/2016 tarihli, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu. <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf> (Erişim: 13.12.2020).
- 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.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şengül, S. (2017). Türkiye’nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: Yerli turistler üzerine bir araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375-396.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl:8, Sayı:15*, 47-75.
- Tekelioğlu, Y. (2021). Coğrafi işaretlerde gelişmeler sorunlar ve çözümler Avrupa Birliği ve Türkiye’de bal. *PPT Sunumu, Yöresel Arıcılık Ürünlerinde Coğrafi İşaretleme Paneli, 27 Ocak 2021*.
- UNWTO, (2016). Second Global Report on Gastronomy Tourism. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418701> (Erişim: 23.09.2020).
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö., & Akpulat, N. A. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(28), 132-140.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 5, Issue 1, 102-122, 2021  
*Erzurum İlinin Coğrafi İşaret (CI) Almış Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi*  
Erkan DENK, Nilgün SANALAN BİLİCİ

Üzümcü, T. P., & Denk, E. (2019). Erzurum ile özdeşleşmiş bir lezzet: Oltu cağ kebabı  
*Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7/1, 463, 483.

<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/68EA9618-BA4A-49C8-A1B5-0DC9A5BCDF36.pdf> (10.02.2021).

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin yayıncılık. Ankara.

[http://www.yucita.org/uploads/pop/25-26\\_Kasim.pdf](http://www.yucita.org/uploads/pop/25-26_Kasim.pdf) (14.02.2021).

Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., & Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz bölgesi örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 861-871.

Zobena A (2007). In Search of New Marketing Initiatives: Geographical Indication Products in Latvia. ESRS Conference WG17:Collective Farmers Marketing Initiatives 20-24 August 2007, Wageningen.