



COĞRAFI İŞARETLİ YİYECEK İÇECEK ÜRÜNLERİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME; TRABZON İLİ ÖRNEĞİ

Kerim AKSU¹, Ceyhun AKYOL^{2*}

Özet

Turistik ürünlerin geliştirilmesi, ürün çeşitlendirmesi ve ürünlerin korunmasına yardımcı olan coğrafi işaret kavramı, destinasyonlara olan ilgiyi artıran bir etkidir. Destinasyon yelpazesinde coğrafi işaret tescilli ürünlerin yer alması, destinasyonları tercih etme potansiyeli olan yerli ve yabancı ziyaretçilerin ilgisini çeken bir unsurdur. Özellikle alternatif turizm türleri arasında yer alan gastronomi turizmi kapsamında önem arz eden coğrafi işaret, yöresel ürünlerin bilinirliğini ve tanınırlığını artıran bir uygulamadır. Araştırma kapsamında Trabzon il ve ilçelerindeki coğrafi işaretli yiyecek içecek ürünlerinin tespit edilmesi ve değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiş olup literatür taraması yapılarak doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Araştırma neticesinde, 2024 yılı Mayıs ayı itibarıyla Trabzon ilinde coğrafi işaret tescilli 8 yiyecek ürünü olduğu (7 mahreç işareti, 1 menşe adı), başvuru sürecinde ise 3 yiyecek ürünü (mahreç işareti) olduğu tespit edilmiştir. Tescil ve başvuru işlemlerinin ilçe belediyeleri ile il ve ilçelerde faaliyet gösteren sivil toplum kuruluşları tarafından yapıldığı belirlenmiştir. Çalışmada aynı zamanda Trabzon il ve ilçelerinin sahip olduğu coğrafi işaret tescilli ve başvuru sürecindeki ürünlerin özellikleri açıklanmıştır. Diğer yandan coğrafi işaretli yiyecek içecek ürünlerinin destinasyondaki turizm faaliyetlerine muhtemel katkıları üzerine değinilmiş, bu ürünlerin turistik ürüne dönüşebilme süreci Trabzon ili özelinden değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Yiyecek, İçecek, Trabzon.

An Evaluation of Geographically Indicated Food and Beverage Products; The Case of Trabzon Province

Abstract

The concept of GI, which contributes to the development of tourism products, product diversification, and product protection, is a factor that increases interest in destinations. The inclusion of GI products in the range of destinations is an element that attracts the attention of local and foreign visitors who have the potential to choose the destinations. The GI, which is particularly important in the context of gastronomic tourism, one of the alternative forms of tourism, is an application that increases the awareness and recognition of local products. The research aimed to identify and evaluate geographically labeled food and beverage products in the province and districts of Trabzon. To this end, the study adopted a qualitative research method and used a document analysis technique by scanning the literature. As a result of the research, it was found that by May 2024, there were 8 food products with GI registration in Trabzon province (7 origin indications, 1 origin name) and 3 food products (origin indications) in the application process. It has been decided that registration and application procedures will be carried out by district municipalities and non-governmental organizations operating in provinces and districts. The study also explains the characteristics of the GI-registered products of Trabzon province and its districts and the products in the application process. On the other hand, the possible contribution of geographical food and beverage products to tourism activities in the destination was mentioned and the process of transforming these products into tourism products was evaluated specifically for the province of Trabzon.

Keywords: Geographical Indication, Food, Beverage, Trabzon.

¹ Lisans Öğrencisi, Artvin Çoruh Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, kerim.aksu61@outlook.com.tr, ORCID: 0009-0005-3709-2513

² Dr. Öğr. Üyesi, Artvin Çoruh Üniversitesi, Artvin Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, ceyhunakyol@artvin.edu.tr, ORCID: 0000-0001-5542-7309

* Sorumlu yazar, Dr. Öğr. Üyesi Ceyhun AKYOL.

Makalenin Künyesi: Aksu, K. & Akyol, C. (2024). Coğrafi İşaretlili Yiyecek İçecek Ürünleri Üzerine Bir Değerlendirme; Trabzon İli Örneği, *Sinop-e: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 16-31.

Giriş

Bir ürünün ait olduğu yer hakkında bilgi veren, belirli niteliklerde bulunduğunu taahhüt eden coğrafi işaret kavramı yöresel ürünlere değer kazandıran, kırsal kalkınmayı destekleyen, kültürel ve biyolojik çeşitliliği koruyan bir çaba gütmektedir (Polat Üzümcü vd., 2017: 132). Yöresel değerlerin korunarak sonraki nesillere bozulmadan aktarılabilmesi amacı, coğrafi işaret kavramının temelinde yatan düşünceciir.

Cođrafi işaret tescilli ürünler turizmin yanı sıra destinasyonun gelişmesine katkı sağlayan önemli unsurlardan biri olarak değerlendirilmektedir (Pamukçu vd., 2021: 1). Bir destinasyonda coğrafi işaret tescilli ürünün yer alması, destinasyona yönelik; kalite, gelenekselleşme, yerel niteliklere bağlılık, ham madde ve ürün koruma gibi özelliklerin oluşmasını sağlamakta, ilgiyi artırmaktadır. Yiyecek ićecek alanında coğrafi işaret tescilli ürünlerin olması, destinasyondaki yiyecek ićecek türlerinin bilinirliklerinin artmasına, daha fazla tanınmalarına ve ilgi görmelerine etken olabilmektedir. Cođrafi işaretleme sistemi ve tescil edilen yiyecek ićecek ürünleri, destinasyona özellikle gastronomi penceresinden daha etkili bakılmasına yardımcı olmakta, yiyecek ićecek işletmelerinin özellikli ve nitelikli ürün satışlarına da katkı sağlamaktadır.

Çalışmada Trabzon il ve ilçelerinde bulunan coğrafi işaret tescilli ve başvuru sürecinde olan yiyecek ićecek ürünlerinin araştırılması ve incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışma bağlamında kapsamlı literatür taraması ve doküman analizi yapılarak ikincil veri kaynakları araştırılmıştır. Bu doğrultuda elde edilen veriler aracılığıyla Trabzon ili ve ilçelerinin coğrafi işaret tescilli ve başvuru sürecindeki yiyecek ićecek ürünleri incelenmiştir. Konu ile ilgili yürütölen araştırma kapsamında çalışma verilerine Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) resmi internet sitesinden (turkpatent.gov.tr) erişilmiştir.

Trabzon ili ve ilçelerindeki coğrafi işaretili ürünleri konu alan çalışmalara katkı sağlayacağı düşünölen çalışma, ilgili literatüre destek ve yeni araştırmalara katkı konularında önem ve özgünlük taşımaktadır. Çalışma, Trabzon ili ile ilgili coğrafi işaret tescilli yiyecek ićecek ürünleri ile ilgili literatürde yer alan bilgilendirmeleri çoğaltacak, ilgili literatürün gelişmesine katkı sağlayacaktır. Bu durum, Trabzon iline yönelik turizm faaliyetlerinin ve gastronomi hareketlerinin daha bilinçli gelişim göstermesine katkı sağlayabilecektir. Diđer yandan çalışmanın akademik anlamda da ilgi çekme potansiyeli bulunmaktadır. Araştırmanın önemi ve özgünlüğünün bu açılardan değerlendirileceği ön görölmektedir.

Araştırmada TPMK aracılığıyla elde edilen veriler incelenmiş ve yorumlanmıştır. TPMK resmi sitesinden erişilebilen bilgi ve veriler kapsamında hazırlanana çalışma kapsamında Trabzon ili ve ilçeleri araştırmaya dâhil edilmiş olup çalışma verileri 2024 yılı Mayıs ayında elde edilmiştir. Bu tespit ve yaklaşımlar araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır.

Metnin araştırma içeriği esas olarak beř bölüme ayrılmıştır. Trabzon il ve ilçelerinde coğrafi işaret tescilli ve başvuru sürecinde olan yiyecek ićecek ürünlerinin değerlendirildiği bu çalışmanın ilk bölümünde araştırma konusu ile ilgili bilgiler yer almakta, araştırmanın amacı, önemi, sınırlılığı ve içeriğine yer verilmektedir. İkinci bölümde kavramsal çerçeve kapsamında coğrafi işaret, mahreç işareti

ve menş e adı kavramları ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Üçüncü bölümde literatür araştırmasına yer verilmektedir. Bu kapsamda bölümde, konu ve araştırma alanı ile ilgili daha önce yapılmış araştırmalara değ inilmiştir. Ayrıca bölümde, Trabzon ilinin coğ rafi konumu hakkında bilgilere de ulaşılmaktadır. Dördüncü bölümde ise elde edilen veriler sunulmakta, ilin coğ rafi işaret tescilli yiyecek içecek ürünleri ile coğ rafi işaret başvuru sürecindeki yiyecek içecek ürünleri hakkında bilgiler tablolar aracılığ ıyla değ erlendirilmektedir. Son olarak beşinci bölümde, elde edilen bulguların sentezi yapılmakta ve değ erlendirmelere yönelik sonuçlar yer almaktadır.

1. Kavramsal Çerçeve

Ticaret anlayışının küreselleşmesi neticesinde günümüz koşullarında farklı ürünlerin üretim süreçlerine ortam ve olanaklar daha kolay sağlanmaktadır. Diğer yandan bu üretim süreçlerine sağlanan ortam ve olanakların kolay hâle gelmesi, insanları zahmetsiz kazanç ve sağlıksız üretim konularına yanlış yönelmelerine ve aldanmalarına sebep olabilmektedir. Bu nedenle ürün üretimi ve ürün tüketimi aşamalarında; ürünlerin yöresel olması, yerel kaynakların kullanılması, doğal üretim koşullarının uygulanması ve ürün tescillendirme işlemlerinin gerçekleşmesi önem arz eden konular olmaktadır.

Türkiye gibi sayısız doğal güzelliklere, etkili bir kültürel yapıya, zengin tarihe geçmiş değ erlere sahip bir ülkede yörelerine özgü ürünler, doğal üretim aşamaları, yerel kaynakların kullanıldığı yiyecek içecek ürünleri bolca yer almaktadır. Bu durum, zengin coğ rafi ürün yelpazesi, kültürel miras genişliği, çeşitlilik gösteren coğ rafi şartlar ve elverişli iklim koşullarıyla gerçekleşmektedir. Bu doğrultuda, ürünlerin mevcut kalite ve şartlarının korunması amacıyla ulusal ve uluslararası anlamda kabul gören coğ rafi işaret tescili, özellikle yerel ve bölgesel ürünlerin kalite ve standartlarını korumak adına gerçekleştirilmiş önemli bir uygulama olarak değ erlendirilmektedir (Türk, 2023: 3).

1.1. Coğ rafi İşaret

Gıda Coğ rafi İşareti, tüketicilere ürünün menş e belirli bir bölgeyle bağlantılı, en yüksek kalitede orijinal bir gıda ürünü olduğunu garanti eden etiketlerdir (Hadelan vd., 2021: 361). Yerel değ erlerin sürdürülebilirlik yaklaşımı ile korunması, gelecek nesillere aktarılması, bölge ve kırsal yaşantının gelişimine katkıda bulunması gibi unsurlara katkısı olan coğ rafi işaret kavramı, bir ürünün belirli bir yöre, bölge ya da ülke ile bağlantısını ifade eden semboldür (Dayısoylu vd., 2017: 80). Pazarlama seçeneklerini artırması, iktisadi büyümeye katkısı, ürünün belli bir ün kazanması gibi etkenler coğ rafi işaretin önemini ortaya koymaktadır (Uslu & Yılmaz, 2022: 99). Coğ rafi işaret olarak belli bir ün kazanmış ürünlerin tanıtımı ve pazarlanması ile yöresel kalkınmaya olumlu etkiler sağlanması mümkün olabilmektedir.

Coğ rafi işaret; gıda, tarım, sanayi, el sanatları ve diğer alanlarda alınabilmekte, TPMK tarafından ürün tescili gerçekleştirilmektedir. Coğ rafi işaret, rekabetin haksız bir ortama dönüşmesini engellemekte, üreticilerin ürün uygulamalarındaki yöntem ve tekniklerini korumaktadır (Karaduman, 2023: 13). Mahreç işareti ve menş e adı olarak bilinen iki grupta incelenen coğ rafi işaret, tüketicilere ve

destinasyona ilgi duyan mevcut ve potansiyel ziyaretçilere de ürünle ilgili doğru ve güvenilir bilgiler vermektedir. Coğrafi işaret tescili ile ürünlerin itibarı artmakta, tüketici güveni oluşmakta, coğrafi köken ile iletişim kurulmakta, bölge ekonomisinin kalkınması desteklenmekte ve hileli kullanımlar engellenmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024; Demir, 2020: 16).

1.2. Mahreç İşareti

“Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklı, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri açısından yöre, alan veya bölge ile eşitliği, bunun yanı sıra üretim, işleme ve diğer işlemlerden en az birinin bu sınırlar içerisinde gerçekleşmesi şartıyla ilgili yöre, alan veya bölge adını anlatan işaret” olarak tanımlanan (Domaç Yaşar, 2023: 65) mahreç işareti geleneksel ürünlerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

1.3. Menşe Adı

Bir ürünün nitelikleri, tümü veya esas olarak belirli bir coğrafi sahanın doğal ve beşerî unsurlarından kaynaklı ise bu durumdaki coğrafi işaret “menşe adı” olarak ifade edilmektedir. Bu süreçte ürünün üretim, işleme ve diğer tüm işlemlerinin belirlenmiş coğrafi sahanın sınırları içerisinde gerçekleşmesi gerekmektedir (Paksoy, 2022: 56).

Mahreç işareti ve menşe adı ile ilgili temel fark ürün üretim yeri konusundadır. Mahreç işareti coğrafi işaret türünde, ürünle ilgili kullanılan ham madde ve üretim yöntemlerinin bölgeye ait olması ve elde edilen ürün kalitesinin aynı olması gerekmektedir. Mahreç işareti coğrafi işaret türünde ürünler farklı bölgelerde üretilebilirken menşe adı coğrafi işaret türünde ise ürünlerin ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretimleri gerçekleştirilememektedir (Taşan, 2023: 12).

2. Literatür Araştırması

Doğal güzelliklerin yanı sıra, tarihi ve kültürel değerleri bulunan turizm kentlerinin coğrafi işaretli ürünlerle birlikte sunulması, destinasyonların yiyecek içecek hizmetleri genelinde ve gastronomi özelinde öne çıkmasını sağlamaktadır. Coğrafi işaretli ürünlere yönelik araştırmalar göstermektedir ki, tescilli ürünler ilgili destinasyonun bilinirliğine, tanınmasına ve pazarlanmasına katkı sağlamaktadır (Arion, 2024; Cheng, 2023; Ünal & McKenzie, 2023; Paslı, 2021; Mercan & Üzülmez, 2014).

Coğrafi işaret temalı araştırmalar son yıllarda literatürde ilgi görmekte, daha fazla yer almaktadır. Turizm şemsiyesi altında yer alan; Konaklama İşletmeciliği, Otel İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği, Turist Rehberliği, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Açıcılık, Kültürel Miras, Turizm ve Seyahat Hizmetleri, Turizm ve Otel İşletmeciliği gibi bölüm ve programlarda akademik çalışmalarına devam eden araştırmacılar ile bağımsız araştırmacılar coğrafi işaretli ürünlere yönelik çalışmalar yapmakta, bu alana yönelik çalışmalar üretmeye ilgi göstermektedir.

Yiyecek içecek işletmeleri (Güleç & Cömert, 2022; Pamukçu vd., 2021), menü (Ünal & Akyol, 2024; Kaya & Akdemir, 2023), festival (Ünal & McKenzie, 2023; Çaylak Dönmez & Pehlivan, 2022),

kırsal turizm (Arion, 2024; Doğanlı, 2020), gastronomi (Jantsch vd., 2024; Paslı, 2021), gastronomi turizmi (Çiçek & Koç, 2024; Rasmi vd., 2022), yöresel ürünler (Obradović vd., 2023; Yönet Eren & Ceyhun Sezgin, 2021), turizm paydaşları (Cheng, 2023; Ankara Ticaret Odası, 2021), bölgesel gelişim (Jaelani vd., 2020; Mercan & Üzülmez, 2014), markalaşma (Kusumo vd., 2022; Acar, 2018) gibi konu başlıkları ulusal ve uluslararası literatürde yer alan turizm ana temalı coğrafi işaretli ürünleri konu alan çalışmalar arasında yer almaktadır.

Trabzon il ve ilçelerinde yiyecek içecek ürünleri özeline yönelik coğrafi işaret tescilli ürünler hakkında yapılan çalışmalar incelendiğinde konuların daha çok; turizm paydaşları (Burnaz, 2022), gastronomi turizmi (Şen, 2020), sokak lezzetleri (Bakkaloğlu ve Sümerkan, 2024), geleneksel gıdalar (Başaran, 2016), menü (Murat & Ergen, 2022), tüketicinin satın alma tercihi (Bektaş Gümrükçü & Kurtuldu, 2023) ile ilgili oldukları görölmektedir.

2.1. Trabzon İli

Batısında Giresun ili, doğusunda Rize ve Sivas illeri, kuzeyinde Karadeniz ve güneyinde Gümüşhane ve Bayburt illeri bulunan Trabzon; Şalpazarı, Tonya, Beşikdüzü, Vakfıkebir, Çarşıbaşı, Düzköy, Akçaabat, Ortahisar, Maçka, Yomra, Arsin, Araklı, Sürmene, Köprübaşı, Of, Dernekpazarı, Çaykara ve Hayrat ilçelerinden oluşmaktadır (Şekil 1). Doğal güzellikleri, sosyal, kültürel, tarihi değerleri ve yöresel yiyecek içecek çeşitliliği ile Trabzon ili, sadece Doğu Karadeniz'in değil aynı zamanda tüm Türkiye'nin önemli turizm destinasyonlarındanır. Trabzon, barındırdığı birçok turizm çeşidi potansiyeli ile alternatif turizm seçenekleri kapsamında da ilgi çeken bir kenttir (Er Baranaydın & Zeybek, 2022: 803).



Şekil 1: Trabzon İli Haritası (Akarsu Akagündüz, 2023: 49)

3. Yöntem

Araştırmanın amacı doğrultusunda, incelenecek bilgi ve belgelere ulaşabilmek için literatür taraması yapılmıştır. Bu doğrultuda 2024 Mayıs döneminde TPMK resmi internet sitesinden ve ilgili literatürden yararlanılarak Trabzon il ve ilçelerindeki coğrafi işaretli ve başvuru sürecindeki yiyecek içecek ürünlerinin bilgilerine ulaşılmıştır. Çalışmada araştırma yöntemini, nitel araştırma yöntemine dayalı teknik olan doküman analizi oluşturmaktadır. Araştırması planlanan olgu veya olgularla ilgili bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsayan doküman analizi, konu ile ilgili veri toplamada zenginlik sağlayacağı düşünöldüğü için tercih edilmiştir (Pamukçu & Sarışık, 2017: 88). Araştırmanın amacı olan; Trabzon il ve ilçelerindeki coğrafi işaretli yiyecek içecek ürünlerinin tespit edilmesi ve değerlendirilmesi konusunda ilgili alanı düzenleyen, bu alana yönelik hüküm ve kuralları ortaya koyan yazılı materyallerin incelenmesi de önemli bir konu olarak değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda araştırmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş ve doküman analizi tekniği kullanılmıştır.

4. Bulgular

Doğu Karadeniz Bölgesi iklimi, coğrafyası, yaşam koşulları gibi unsurların şekillendirdiği Trabzon ili önemli bir mutfak kültürüne sahiptir. Araştırma alanı olan Trabzon ilinin yiyecek içecek profiline bakıldığında geniş bir ürün yelpazesi bulunmakla birlikte ilin coğrafi işaretli yiyecek içecek ürünlerinin incelendiği çalışmalara az rastlanılmaktadır. Bu alışma ile Trabzon il ve ilçelerinin coğrafi işaret tescilli ve başvuru sürecindeki yiyecek içecek ürünlerinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında coğrafi işaretli ürünler, coğrafi işaret türleri, tescil tarihleri, ürün grupları, başvuru yapan veya tescil ettiren kurum veya kuruluşları hakkında bilgiler verilmektedir.

Araştırmanın bulgular kısmında Trabzon ilinin coğrafi işaret tescilli yiyecek içecek ürünleri ile Trabzon ilinin başvuru sürecindeki coğrafi işaretli yiyecek içecek ürünleri hakkında bilgilendirmelere yer verilmekte, tablolar aracılığıyla değerlendirmelerde bulunulmaktadır.

4.1. Trabzon İlinin Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecek İçecek Ürünleri

Tablo 1’de yer alan, Trabzon ilindeki coğrafi işaret tescilli yiyecek içecek ürünleri incelendiğinde görölmektedir ki, ilde 2024 Mayıs ayı itibarıyla 7 mahreç işaretli, 1 de menşe adı türünde coğrafi işaret tescilli yiyecek ürünü bulunmakta, içecek ürünü ise bulunmamaktadır. İlk tescil edilen ürün 2010 yılında “Akçaabat Köftesi” olmuştur. Ürün grubu olarak daha çok (3 ürün) “Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubundan, coğrafi işaret tescilli olan yiyecek ürünlerinin başvuru ve tescil işlemleri belediyeler (5 ürün), esnaf ve sanatkârlar odası (2 ürün) ile ticaret ve sanayi odası (1 ürün) tarafından gerçekleştirilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

Tablo 1: Trabzon İlindeki Coğrafi İşaret Tescilli Yiyecek İçecek Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı	Coğrafi İşaretin Türü	Tescil Tarihi	Ürün Grubu	Başvuru Yapan / Tescil Ettiren	Durum
Akçaabat Köftesi	Mahreç İşareti	10.05.2010	Yemekler ve orbalar	Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası	Tescilli

Arsin Foşa Fındığı	Mahreç İşareti	08.12.2022	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Arsin Belediyesi	Tescilli
Hamsiköy Sütlacı	Mahreç İşareti	01.12.2017	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Maçka Esnaf ve Sanatkârlar Odası	Tescilli
Sürmene Pidesi	Mahreç İşareti	29.09.2020	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Sürmene Esnaf ve Sanatkârlar Odası	Tescilli
Tonya Tereyağı	Menşe Adı	18.08.2018	Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar	Tonya Belediyesi	Tescilli
Vakfikebir Ekmeği	Mahreç İşareti	03.08.2018	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Vakfikebir Belediyesi	Tescilli
Vakfikebir Külek Peyniri	Mahreç İşareti	25.05.2021	Peynirler	Vakfikebir Belediyesi	Tescilli
Yomra Elması	Mahreç İşareti	15.12.2020	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Yomra Belediyesi	Tescilli

* Yazarlar tarafından TPMK (2024) verileri kullanılarak oluşturulmuştur. Ürünler alfabetik sıralama ile değerlendirilmiştir.

4.1.1. Akçaabat Köftesi

Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilen ürünün coğrafı sınırı Trabzon ili Akçaabat ilçesidir. Köklü bir geçmişe sahip olan ürün, sadece Akçaabat ilçesi mutfak kültüründe değil, ülke genelinde nam salmış bir yere sahiptir. Coğrafı işaretin türü mahreç işareti olan Akçaabat Köftesi özellikle köfte hamurunun hazırlanışındaki farklılık ile benzerlerinden ayrışmaktadır. Üretim aşamasında; sığır eti, bayat ekmeğ, iç yağ, sarımsak ve tuz ile hazırlanan köfte hamuruna şekil verilmekte, soğutulmakta ve odun kömürü ile yakılan ocakta pişirilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Bölgenin sahip olduğu iklim ve ot çeşitliliği nedeniyle farklı bir lezzet ve kokuya sahip olan Akçaabat Köftesi; kıyma, kıymanın bağlanması için ekmeğ ve az miktarda sarımsak karışımından oluşmaktadır (Karahan & Çakıcı, 2023: 45; Üstün & Demirci Güngördü, 2018: 39).

4.1.2. Arsin Foşa Fındığı

Arsin Belediyesi tarafından tescil ettirilen ürünün coğrafı sınırı Trabzon ili Arsin ilçesidir. Foşa çeşitidi fındık olan ürünün geçmişi Osmanlı öncesi ve Osmanlı hâkimiyeti dönemlerine dayanmaktadır. Coğrafı işaretin türü mahreç işareti olan Arsin Foşa Fındığının fenolojik, morfolojik, pomolojik, kimyasal ve yağ asiti özellikleri, ürünü benzer ürünlerden ayıran farklar arasındadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Yetiştiği bölgede boyhane adı ile bilinen, yöre ve bölge ekonomisine katkı sağlayan bir fındık türü olan Arsin Foşa Fındığı, nemi %12'nin üzerine çıkmayacak biçimde kabuklu olarak dökme ya da jüt çuvallarda piyasaya sunulmaktadır (Gözgeç Mutlu & Aydoğdu Atasoy, 2023: 287).

4.1.3. Hamsiköy Sütlacı

Maçka Esnaf ve Sânatkarlar Odası Başkanlığı tarafından tescil ettirilen ürünün coğrafı sınırı Trabzon ili Maçka ilçesi Hamsiköy beldesidir. Pirinç, şeker, un, yumurta ve vanilya malzemeleri kullanılarak üretilen yöresel tatlının temel malzemesi süttür. Süt temini, yörenin iklimi sebebiyle çeşitlilik gösteren bitkilerden beslenen ineklerden karşılanmaktadır. Taze ve fırınlanmış olmak üzere iki şekilde pişirilen Hamsiköy Sütlacının coğrafı işaret türü mahreç işaretidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024; Çoşan & Seçim, 2020: 136). Hamsiköy sütlacının diğer benzer ürünlerden farkı, pişirme

işlemi sonrası küçük toprak güveçlere dökülerek fırına verilmesi, fırına verilen sütlacın üzerinin katılaşan ve karamelize olan kaymaktan dolayı kızarmasıdır (Yılmaz, 2020: 63).

4.1.4. Sürmene Pidesi

Sürmene Esnaf ve Sânatkarlar Odası tarafından tescil ettirilen ürünün coğrafi sınırı Trabzon ili Sürmene ilçesidir. Geçmişi 1940'lı yıllara dayanan ürün, elle dairesel açılan hamura yöreye özgü tatlardan köy peyniri (tuzlu peynir) ve tereyağı eklenerek hazırlanmaktadır. Coğrafi işaret türü mahreç işareti olan Sürmene Pidesinin en belirgin özelliği, ürün için kullanılan tereyağının ilçede yetiştirilen ineklerin sütünden üretilmesidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Trabzon yaylalarında üretilen tereyağı ve peynirlerle yapılan ürünün kıymalı da yapılmakta olup Trabzon Yağlı Pidesi, Sürmene Yağlı gibi isimlerle de yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer almaktadır (Türk Tarım ve Orman Dergisi, 2023: 74; Murat & Ergen, 2022: 564).

4.1.5. Tonya Tereyağı

Tonya Belediye Başkanlığı tarafından tescil ettirilen ürünün coğrafi sınırı Trabzon ili Tonya ilçesidir. Ürünün en temel ayırt edici özelliği ilçede yetiştirilen ineklerden elde edilen süt ile yapılmasıdır. Sarı rengi, tadı, lezzeti ve aroması ürünü diğerlerinden ayıran temel özelliklerdendir. Tonya Tereyağının rengine etki eden pigment doğal β -Karatendir. Coğrafi işaretin türü menşe adı olan ürünün üretim metotları geleneksel üretim ve endüstriyel üretimdir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Hayvancılık faaliyetlerinde yaşanan bölgesel sıkıntılar ve ekonomik zorluklar Tonya Tereyağının üretiminde zaman zaman azalmalara sebebiyet verebilmektedir (Bektaş vd., 2024: 61).

4.1.6. Vakfikebir Ekmeği

Vakfikebir Belediyesi tarafından tescil ettirilen ürünün coğrafi sınırı Trabzon ili Vakfikebir ilçesidir. Ülke genelinde yaygın olarak tüketilen bir ekmeğ çeşidi olan ürün ekşi hamur yöntemiyle üretilmektedir. Diğer ürünlerden ayıran en temel özelliğin içeriğinde kullanılan ekşi maya olan Vakfikebir Ekmeğinin coğrafi işaret türü mahreç işaretidir. İyi kabarma ve geç bayatlama özelliği bulunan ürün taş fırınlarda ve odun ateşinde pişirilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Bilindiği kadarıyla bir yüzyıldan fazla zamandan beri geleneksel ve doğal yöntemlerle üretilen Vakfikebir Ekmeği ülke ölçeğine göre büyük ve ağır olmasıyla bilinmektedir. Bunun yanı sıra Vakfikebir Ekmeği; kalın ve sert kabuklu, içi iri gözenekli, aromatik, kaliteli, uzun sürede işlenmesi, pişirilmesi ve geç bayatlama özellikleriyle bilinmektedir (İskender, 2019: 700: Kotancılar vd., 2008: 459). Buğday unu, ekşi maya, su ve tuz kullanılarak üretilen hamurun yoğrulması ve fermantasyona bırakılması sonrası kesimi ve mayalanma işlemleri Vakfikebir Ekmeğinin yapım aşamalarıdır. Yapılan işlemlere un katılması, elde edilen hamura şerit yapılması ve bu şeritlerin hamurun üzerine yerleştirilmesi işlemlerin devamı için önemlidir. Bu şeritleme işlemi kabarmayı ve hamurun patlamasını

önlemektedir. Sonraki işlemlerde; bulamaç sürümü, fırına ekmeklerin yerleştirilmesi, yine bulamaçla ekmeğe parlaklık verilmesi ve satış öncesi dinlendirilmesi gelmektedir (Şen & Ekinci, 2020: 39).

4.1.7. Vakfikebir Külek Peyniri

Vakfikebir Belediyesi tarafından tescil ettirilen ürünün coğrafi sınırı Trabzon ilidir. İnek veya koyun sütünden üretilen ürün, külek adı verilen ahşap kaplar içerisinde ve toprak altında muhafaza edilmektedir. Bu aşamada kullanılan külekler, peynire koku ve tat geçmesine engel olan ladin ağaçlarından yapılmaktadır. Peynirin ayırt edici özellikleri arasında, üretimde kullanılan geleneksel şirden mayası ile ambalajlamada kullanılan küleklerdir (Çakmakçı & Salık, 2021: 337). Coğrafi işaretin türü mahreç işareti olan Vakfikebir Külek Peyniri tam yağlı, yarım yağlı ve az yağlı olmak üzere üç şekilde üretilmektedir. Uzun yıllardır geleneksel olarak üretilen Vakfikebir Külek Peynirinin tat ve aroması üç ila altı ay arası bir süre olgunlaştıktan sonra gelişir. (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.1.8. Yomra Elması

Yomra Belediyesi tarafından tescil ettirilen ürünün coğrafi sınırı Trabzon ili Yomra ilçesidir. Halk arasında “yomur elma” olarak ifade edilen ve ilçeye adını veren ürün (İslam vd., 2009: 107), çekirdeksiz veya çok az çekirdekli olması ile bilinmektedir. Coğrafi ve ekolojik konumu nedeniyle sulama ve gübreleme işlemlerine genel olarak gerek duyulmayan ürün ekim-kasım aylarında toplanmaktadır. Yomra Elmasının coğrafi işaretin türü mahreç işaretidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.2. Trabzon İlinin Başvuru Sürecindeki Coğrafi İşareti Yiyecek İçecek Ürünleri

Tablo 2’de yer alan, Trabzon ilindeki coğrafi işaret başvuru sürecindeki yiyecek içecek ürünleri incelendiğinde görülmektedir ki, ilde 2024 Mayıs ayı itibarıyla 3 adet yiyecek ürünü bulunmakta, içecek ürünü bulunmamaktadır. Coğrafi işaret türü olarak başvuru sürecindeki tüm ürünlerin mahreç işareti türünde olduğu, ürün grubu olarak “Peynirler”, “Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” ile “Yemekler ve çorbalar” grubundan başvuru yapıldığı görülmektedir. Yiyecek ürünlerinin başvuru işlemleri ticaret ve sanayi odası (2 ürün) ile belediye (1) tarafından gerçekleştirilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

Tablo 2: Trabzon İlindeki Coğrafi İşaret Başvurusu Yapılan Yiyecek İçecek Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı	Coğrafi İşaretin Türü	Başvuru Tarihi	Ürün Grubu	Başvuru Yapan	Durum
Aho Peyniri	Mahreç İşareti	05.02.2024	Peynirler	Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası	Başvuru
Akçaabat Un Helvası	Mahreç İşareti	17.05.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Akçaabat Belediyesi	Başvuru
Trabzon Kuymağı	Mahreç İşareti	07.04.2023	Yemekler ve çorbalar	Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası	Başvuru

* Yazarlar tarafından TPMK (2024) verileri kullanılarak oluşturulmuştur. Ürünler alfabetik sıralama ile değerlendirilmiştir.

4.2.1. Aho Peyniri

Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil başvurusu yapılan ürünün ismi Trabzon ili Araklı ilçesine bağlı Aho Köyünden gelmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024; Őimőek & Öztürk, 2022). Ürün; Trabzon, Bayburt, Gümüşhane yaylalarında geleneksel olarak üretilmekte, kendine has kokusu ve tadıyla bilinmektedir. Kokusu özgün, tadı acı olan Aho Peyniri bir yıldan fazla dayanabilme özelliğine sahiptir. Ürünle ilgili başvurulan coğrafi işaretin türü mahreç işaretidir. Bölgedeki inek sütü ve golot peyniri ile üretimi yapılan Aho Peyniri renk olarak sarımtırak, hacim olarak elma büyüklüğünde bir yapıya sahiptir (Hastaoğlu vd., 2021: 1092).

4.2.2. Akçaabat Un Helvası

Akçaabat Belediyesi tarafından tescil başvurusu yapılan ürün un, Őeker, su ve tereyağdan yapılmaktadır. Tereyağının kalitesi ile helvanın kalitesi doğru orantılıdır. Sadece ilçe mutfak kültüründe değil yöre ve bölge ticaretinde de önemli bir yeri olan Akçaabat Un Helvası ilçeye has bir lezzet durumundadır. Başvurulan coğrafi işaretin türü mahreç işaretidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Her zaman yapılabilen helva daha çok Ramazan ayında, bayramlarda ve düğünlerde ilgi görmektedir. Diğer helvalardan farklı özelliği görünüşünün tel tel olmasıdır (Yılmaz, 2020: 66).

4.2.3. Trabzon Kuymağı

Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil başvurusu yapılan ürün sadece Trabzon il ve ilçelerinde değil, Doğu Karadeniz mutfağının önemli besin kaynakları arasında yer almaktadır. Yöre insanının kendi ürettiği tereyağının yanı sıra peynir ve mısır unu kullanılarak üretilen ürünün yapımı oldukça kolaydır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024; Kabak, 2018: 347). Az malzeme ile yapılması ve karmaşık olmaması ürünün tercih edilirliliğini artırmaktadır. Başvurulan coğrafi işaretin türü mahreç işaretidir. “*Minci*” adı verilen tuzlu çökelek (telli peynir, su peyniri) ile yapılan ürün nesilden nesile farklı adlarla ifade edilebilmektedir. Trabzon, Artvin’in iç kesimleri, Erzurum, Ardahan, Bayburt ve Gümüşhane’de “*Kuymak*”, Giresun ve Ordu’da “*Yağlaş*”, Rize ve Artvin’in sahil kesiminde “*Muhlama*”, Rumca konuşulan Trabzon köyleri ve Çamlıhemőin’de “*Havits*” adlarıyla bilinen ürün, günün her öğününde tüketilebilmekte, bu durum da ürüne olan ilgiyi, yapımını ve tüketimini artırmaktadır (Süfer & Çelebi Sezer, 2014: 461).

Sonuç ve Öneriler

Günümüz ticaret koőulları, ürünlerin üretim süreçlerinin ve yapım aőamalarının doğru bir biçimde değerlendirilmesi gerekliliğini ortaya koymuő, bu durum ürünlerin haksız rekabetle karőılařmasının önlenmesi gerekliliğini ön plana çıkarmıştır. Coğrafi işaret, başvuru ve tescil işlemleri sonrasında ürünlerin gelenekselliğini ve yöresel özelliklerini koruyan bir kavram olarak ortaya çıkmıőtır.

Belirli bir bölgenin, belirli bir geleneksel üretim sürecini izleyen coğrafi işaret tescili, ürünlerin korunmasını teşvik etmekte, ürünlerin sürdürülebilir yaklaşımla üretilmesini sağlamaktadır.

Turistik ürünlerin çeşitlendirilmesi, yoğunlaştırılması ve birbirleriyle ilişkilendirilmesi, destinasyonların rekabet edebilirliği ve sürdürülebilir gelişimi açısından hayati öneme sahiptir (Benur ve Bramwell, 2015: 213). Trabzon il ve ilçeleri, Doğu Karadeniz Bölgesinde birçok yöresel ürüne ve lezzete ev sahipliği yapmaktadır. Bölgenin coğrafi yapısı, iklim özellikleri ve yerel halkın mutfak bilgisi Trabzon il ve ilçelerinde ürün çeşitliliği oluşturmuş, özellikle yöresel ürünlerin ön plana çıkmasını sağlamıştır. Ürünlerin üretim aşamalarındaki özellikli işlemler, ürün içeriğinde yer alan yöresel malzemeler, tüketim ve sunum aşamalarındaki bölgesel adımlar Trabzon il ve ilçelerinde yer alan bazı yiyecek ürünlerinin coğrafi işaret tescili gerekliliğini ortaya çıkarmıştır.

Verileri 2024 yılı Mayıs ayını kapsayan araştırma neticesinde Trabzon ili ve ilçelerinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından; Akçaabat Köftesi, Arsin Foşa Fındığı, Hamsiköy Sütlacı, Sürmene Pidesi, Tonya Tereyağı, Vakfıkebir Ekmeği, Vakfıkebir Külek Peyniri ve Yomra Elmasının coğrafi işaretli ürün olarak tescillendiği, diğer yandan Aho Peyniri, Akçaabat Un Helvası ve Trabzon Kuymağının da coğrafi işaretli ürün başvurusunda bulunulan ürünler olduğu belirlenmiştir.

Coğrafi işaretlerin turistik ürün çeşitliliğine ve genel olarak turizmin gelişimine büyük katkı sağlayabileceği öngörülmektedir. Coğrafi işaretli ürünler, ilgili destinasyonun bilinirliğine ve tanınırlığına katkı sağlayacak turistik unsurlar arasında yer almaktadır (Hadelan vd., 2021). Trabzon il ve ilçelerinde coğrafi işaretli tescillenmiş yiyecek ürünlerinin özellikle yiyecek içecek işletmelerinde sıklıkça üretilmesi, işletmelerin menülerinde yer alması gerekmektedir. Bu durum işletmelere gelen yerli ve yabancı ziyaretçilerin ürünleri tercih etmesine etken olabilecek, potansiyel ziyaretçilerin de işletmelere olan ilgisini artıracaktır. Böylece ilgili destinasyonda turizm pazarlaması, markalaşma çabaları ve tanıtım faaliyetleri kapsamında etkin ve verimli adımların atılmasına katkı sağlanabilecektir.

Trabzon ili ve ilçesindeki coğrafi işaretli yiyecek ürünlerinin çoğalması yönünde çalışmaların yapılması araştırmacılara önerilmektedir. Özellikle yerli ve yabancı ziyaretçilere yönelik gerçekleştirilecek çalışmalarla coğrafi işaretli yiyecek ürünlerinin ilgili destinasyonlara katkısı tespit edilebilir. Konu ile ilgili çalışmalar; üretici, tüketici ve turizmle ilgili paydaşlar üzerinden yürütülebilir. Gerçekleştirilebilecek tüm bu çalışmalar Trabzon ili ve ilçelerinin turizm potansiyeline katkı sağlaması muhtemel araştırmalar olacaktır.

Beyan

Yazarların çalışmaya katkıları farklı başlıklar altında olmuştur. Kerim Aksu; fikir, veri toplama ve işleme, literatür taraması, yazma, Ceyhun Akyol; tasarım ve dizayn, danışmanlık, veri toplama ve işleme, analiz ve yorum, literatür taraması, yazma, eleştirel inceleme başlıklarında çalışmaya katkı sağlamıştır. Araştırmada yazar çıkar çatışması yoktur. Ayrıca araştırma kapsamında etik kurul iznine gerek olmamaktadır.

Kaynakça

- Acar, Y. (2018). Türkiye'deki coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon markalaması kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 163-177. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.207>
- Akarsu Akagündüz, M. (2023). *Kırsal turizm bakış açısıyla gastronomik öğelerin incelenmesi: Trabzon ili örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Okan Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Ankara Ticaret Odası. (2021). *Coğrafi işaretli ürünler*. Ankara Ticaret Odası. https://www.atonet.org.tr/Uploads/Birimler/Internet/Alt%20Tanıtım/Cİ-2021-06-11/ci_kitap_son_2022-01-17.pdf (12.05.2024).
- Arion, O. V. (2024). Geographical indications and traditional products as the basis of enogastronomic tourism: Significance for the development of rural communities (On the example of Italy). *Journal of Geology, Geography and Geoecology*, 33(1), 3-13. <https://doi.org/https://doi.org/10.15421/112401>
- Bakkaloğlu, Z., & Sümerkan, S. C. (2024). Trabzon sokak lezzetlerine ilişkin tüketici tutumlarının belirlenmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 178-193.
- Başaran, B. (2016). Trabzon'da yaşayan tüketicilerin geleneksel gıdalara yönelik tutum ve algıları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1), 99-110. <https://doi.org/10.13002/jafag930>
- Bektaş, F., Özdemir Işık, B., Erbaş, Y. S., Bahar, E., & Kaya, S. (2024). Kullanıcı potansiyeline bağlı koruma statüsündeki mavi yıldız çiçeğinin sürdürülebilirliğine yönelik Trabzon Kadıralak Yaylasında yürüyüş rotalarının belirlenmesi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences*, 7(1), 48-66. <https://doi.org/10.53353/atrss.1344133>
- Bektaş Gümrükcü, Ö., & Kurtuldu, H. (2023). Coğrafi işaretli ürün algısının tüketici satın alma tercihine etkisinde referans grupları ile roller ve statünün aracılık rolü. *Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi*, 38, 37-60. <https://doi.org/10.18092/ulikidince.1133498>
- Benur, M. A., & Bramwell, B. (2015). Tourism product development and product diversification in destinations. *Tourism Management*, 50, 213-224. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2015.02.005>
- Burnaz, E. (2022). Yerel turizm paydaşlarının coğrafi işaretli ürün kullanımı: Trabzon ili örneği. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 10(2), 1157-1178. <https://doi.org/10.19145/e-gifder.1103989>
- Cheng, D. (2023). Sustainability for stakeholders and the environment? Understanding the role of geographical indications in sustaining agri-food production. *International Journal of Gastronomy and Food Sciences*, 34, 100839. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100839>
- Çakmakçı, S., & Salık, M. A. (2021). Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirleri. *Akademik Gıda*, 19(3), 325-342. <https://doi.org/10.24323/akademik-gida.1011229>
- Çaylak Dönmez, Ö., & Pehlivan, T. (2022). Coğrafi işaretli ürün deneyiminin memnuniyet ve davranışsal niyet üzerine etkisi: Adana Lezzet Festivali örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(1), 123-138. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1016294>
- Çiçek, A., & Koç, P. (2024). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Van İli Örneği. K. Genç, & H. Yazıt (Ed.), *Gastronomi ve mutfak sanatları üzerine güncel araştırmalar-I* içinde (s. 21-44). Özgür Yayınları. <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub400.c1834>
- Çoşan, D., & Seçim, Y. (2020). Doğu Karadeniz Bölgesinde yaşayan Laz topluluklarının dili, gelenekleri ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 45(İlkbahar), 129-142. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.658023>
- Dayısoylu, K. S., Yörükoğlu, T., & Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın coğrafi işaretli ürünleri ve ilin potansiyel durumu. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 20(1), 80-88. <https://doi.org/10.18016/ksujns.14147>
- Demir, İ. (2020). *Coğrafi işaretlerin sosyoekonomik etkileri*. (Yayımlanmamış Uzmanlık Tezi). Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Doğanlı, B. (2020). Coğrafi işaret, markalaşma ve kırsal turizm ilişkileri. *İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 525-541.
- Domaç Yaşar, Y. (2023). *Kültür ve gelenek aktarımı bağlamında coğrafi işaret sisteminin işlevler* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Er Baranaydın, Ö., & Zeybek, H. İ. (2022). Destinasyon kıyaslaması kapsamında Trabzon ve Gümüşhane illerinin karşılaştırılması ve Gümüşhane turizminin gelişimi için öneriler. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(2), 793-807. <https://doi.org/10.36362/gumus.1098626>
- Gözgeç Mutlu, H., & Aydoğdu Atasoy, Ö. (2023). Aşık Veysel'in Yurt Ürünleri şiiirinin coğrafi işaretler açısından incelenmesi. *HİKMET-Akademik Edebiyat Dergisi, Aşık Veysel Hatırasına Gelenek ve Edebiyat Özel Sayısı*(9), 276-297. <https://doi.org/10.28981/hikmet.1308650>

- Güleç, H., & Cömert, M. (2022). Coğrafi işaretli ürünlerin yiyecek içecek işletmeleri gözünden değerlendirilmesi: Ankara örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 2144-2165. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1086>
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M., & Işkın, M. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında Türkiye peynir çeşitliliği haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084-1113. <https://doi.org/10.53487/ataunisobil.958028>
- İskender, S. (2019). Vakfikebir Ekmeği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(39), 699-750. <http://dx.doi.org/10.16990/SOBIDER.5126>
- İslam, A., Bostan, Z., & Yılmaz, E. (2009). Trabzon ili Yomra ilçesinde yetişen yomra elmasının pomolojik özellikleri üzerine bir araştırma. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 2(2),107-110.
- Jaelani, A. K., Handayani, G., A., K., R., & Karjoko, L. (2020). Development of tourism based on geographic indication towards to welfare state. *International Journal of Advanced Science and Technology*, 29(3), 1227-1234.
- Jantsch, L., Flores, S. S., & Vale, Z. do N. (2024). Local gastronomy and wine geographical indications (GIs): Framework for identifying pairing potential. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 100856. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100856>
- Kabak, T. (2018). Yerel mutfaktan ulusal mutfağa Kuymak'ın seyrinin kültür endüstrisi açısından incelenmesi. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 4(6), 347-352. <https://doi.org/10.31765/karen.505958>
- Karaduman, N. İ. (2023). *Sinop ili coğrafi işaretli ürünlerinin bilinilirliğinin ölçülmesi ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Nişantaşı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Karahan, E., & Çakıcı, S. (2023). Trabzon ilinin yöresel ürünler ve mutfak kültürü üzerinden gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi. *Journal of Anatolian Gastronomy Researches*, 1(1), 37-50.
- Kaya, D., & Akdemir, A. (2023). Kitchen staff's intention to use geographical indication food products in the context of theory of planned behavior. *OPUS- Journal of Society Research*, 20(Special Issue Human Behavior and Social Institutions), 1073-1083. <https://doi.org/10.26466/opusjsr.1350567>
- Kotancılar, H. G., Gerçekaslan, K. E., & Karaoğlu, M. M. (2008). Effects of loaf weight and storage time on the qualitative properties of white and traditional Vakfikebir Breads. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 32(5), 459-467.
- Kusumo, E., Lemy, D. M., Pramezwary, A., Sebayang, M., MM., & Udampo, J. (2022). Geographical indication brand as promotion of destination (Study of Sambal Hiyung). *Journal of Hospitality & Tourism Innovation*, 6(2), 78-82.
- Mercan, Ş. O., & Üzülmöz, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Murat, E., & Ergen, F. D. (2022). Yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin yeri ve gastronomi turizmde önemi: Uzungöl örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 553-569.
- Obradović, M., Panić, A., Kostić, M., Brdar, I., & Radović, N. (2023). Traditional food products and region recognition: Importance of geographical indication of origin in case of branding the tourist region of Western Serbia. *BizInfo (Blace) Journal of Economics, Management and Informatics*, 14(1), 33-44. <https://doi.org/10.5937/bizinfo23010330>
- Paksoy, M. (2022). Kahramanmaraş ilinin coğrafi işaret potansiyelinin kırsal turizm açısından değerlendirilmesi. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 12(2), 55-61.
- Pamukçu, H., & Sarıışık, M. (2017). Helal turizm kavramı ve gelişimi üzerine genel bir değerlendirme. *Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, Özel Sayı 1*, 82-98.
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692. <https://doi.org/10.3390/su13126692>
- Paslı, M. M. (2021). Coğrafi işaretli gastronomi ürünleri üzerine bir araştırma: Giresun ili örneği. *Tourism and Recreation*, 3(1), 93-99.
- Polat Üzümcü, T., Alyakut, Ö., & Adalet Akpulat, N. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(28), 132-140.
- Rasmi, A. A., Phuoc, J. C., Othman, Z., & Azman, N. (2022). Geographical indication for gastronomy tourism: Maximising intellectual property value and branding. *Academy of Strategic Management Journal*, 21(2), 1-13.
- Süfer, Ö., & Çelebi Sezer, Y. (2014, Nisan). Bir Karadeniz klasiği: Kuymak. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nda sunulan bildiri, s. 461-463, Çukurova Üniversitesi, Adana.
- Şen, M. A. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında Trabzon mutfağına özgü bir ürün "Kuymak". *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(29), 251-268. <https://doi.org/10.18220/kid.817568>

- Şen, M. A., & Ekinci, E. (2020). Türkiye’de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş ekmek eŐitleri üzerine bir nitel araştırma. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 32-41.
- ŐimŐek, A., & ztrk, M. (2022). Geleneksel peynirlerin üretim sürecinin incelenmesi: Aho Peyniri rneği. *Gastro-Dünya Dergisi*, 1(1), 1-7.
- Taşan, G. (2023). *Coğrafi işaretleme: Rize ayı zerine bir değerlendirme*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Rize.
- Türk, . (2023). *Coğrafi iŐaretili ürünlerin gastronomi turizmine katkısının yerel iŐletmeler tarafından değerlendirilmesi (Kayseri ili rneği)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Aksaray Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aksaray.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı. <https://www.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaret> (12.05.2024).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Türkiye’nin coğrafi iŐaretleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste?il=61>(06.06.2024).
- Türk Tarım ve Orman Dergisi. (2023). *Trabzon’un tescilli lezzeti: Sürmene Pidesi*. Mayıs-Haziran 2023, Sektör haber. <http://www.turktarim.gov.tr/EDergi/277/mobile/html5forpc.html> (05.06.2024).
- Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2024). Türkiye Kültür Portalı. Coğrafi iŐaretili ürünler. kulturportali.gov.tr/portal/cograf-i-isaretliurunler (22.05.2024).
- Uslu, A. N., & Yılmaz, İ. (2022). Coğrafi iŐaretili bir ürün olarak Bolu Kızılıcık Tarhanası. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 94-105.
- nal, C., & McKenzie, . . (2023). The Role of Geographical Indications in Faith Tourism: The Case of the Route of the Seven Churches. M. Tuna, G. Kaya, E. Hazarhun, H. U. Mutlu, N. Yıldız & S. B. Bayar (Ed.), *Anatolian landscape and faith tourism: Ancient times to present* içinde (s. 4-23). Detay Publishing.
- nal, F., & Akyol, C. (2024). Yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerinin coğrafi iŐaretili ürünlere yönelik görüŐleri: Boyabat (Sinop) rneği. *Aydın Gastronomy*, 8(1), 143-154. https://doi.org/10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i1009
- Üstün, ., & Demirci Güngördü, N. (2018). Folklorik açıdan bazı yörelere göre Türk mutfağının kısa bir değerlendirmesi. *Researcher: Social Science Studies*, 6(2), 33-41.
- Yılmaz, B. (2020). Trabzon geleneksel mutfağında tatlılar ve ekme helva. *Seluk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi (SEFAD)*, 43, 59-68. <https://doi.org/10.21497/sefad.755502>
- Ynet Eren, F., & Ceyhun Sezgin, A. (2021). Coğrafi iŐaretili yöresel ürünlerin destinasyonlar açısından nemi: Kapadokya Blgesi rneği. *Journal of Tourism Research Institute*, 2(1), 61-78.

Extended Abstract

The concept of geographical indication, which provides information on the place of origin of a product and guarantees that it has certain qualities, aims to add value to local products, support rural development, and protect cultural and biological diversity. The aim of preserving local values and passing them on intact to future generations is the idea behind the concept of a geographical indication.

The presence of a GI-registered product in a destination is targeted at the destination; it offers features such as quality, rationalization, commitment to local qualities, raw material, and product protection and increases interest. GI-registered products in the food and beverage sector can raise the profile of the destination's food and beverage types, making them better known and attracting more attention. The GI system and registered food and beverage products help to promote the destination more effectively, especially from a gastronomic point of view and also contribute to the sale of special and qualified products from food and beverage businesses.

The study aims to research and examine the products registered and those in the process of being registered with geographical indications in the food and beverage sector in the provinces and districts of Trabzon. The study examined secondary data sources through a literature review and document analysis. In this regard, the data obtained was used to examine the registered geographical indications and food and beverage products in the application process of Trabzon province and its districts. As part of the research on this topic, study data was accessed from the official website of the Turkish Patent and Trademark Office (TPMK).

The study, which is expected to contribute to studies on GI products in Trabzon province and its districts, is important and original in terms of supporting the relevant literature and contributing to new research. The study will increase the information in the literature on geographically registered food and beverage products related to Trabzon province and contribute to the development of the relevant literature. This situation can contribute to a more conscious development of tourism activities and gastronomic movements in Trabzon province. On the other

hand, the study also has the potential to attract academic attention. The importance and originality of the research can be assessed from these perspectives.

The research examined and interpreted the data obtained from the TPMK. Within the framework of the study, which was prepared based on the information and data available on the official website of the TPMK, the province of Trabzon and its districts were researched and the study data were collected in May 2024. These findings and approaches are the limitations of the research.

The research content of the text is mainly divided into five parts. The first part of this study, which evaluates the food and beverage products with GI registration and in the application process in Trabzon Provinces and Districts, contains information about the research subject and includes the purpose, importance, limitations, and content of the research. The second section provides information on the concepts of geographical indication, indication of source, and appellation of origin within the conceptual framework. The third chapter contains the literature review. In this context, previous research on the topic and the research area is mentioned in this section. In addition, information on the geographical location of Trabzon province is also provided in this section. In the fourth chapter, the data obtained is presented and the information on the food and beverage products registered with geographical indications in the province and the food and beverage products in the geographical indication application process is evaluated using tables. Finally, the fifth chapter summarises the findings and presents the results of the evaluations.

Topics such as food and beverage companies, menus, festivals, rural tourism, gastronomy, gastronomy tourism, local products, tourism stakeholders, regional development, and branding are among the studies on GI products with the main theme of tourism in the national and international literature. When the studies on GI-registered products specifically for food and beverage products in Trabzon provinces and districts are examined, the topics are mostly; it seems that they are related to tourism stakeholders, gastronomy tourism, street delicacies, traditional foods, menu, and consumer purchasing preferences.

Today's trading conditions have highlighted the need to accurately assess the production processes and stages of products, and this has highlighted the need to protect products from unfair competition. Geographical Indication has emerged as a concept that protects the tradition and local characteristics of products after the application and registration processes. The registration of a GI, which follows a specific traditional production process of a specific region, promotes the protection of products and ensures that products are produced with a sustainable approach. By registering a GI, the reputation of the products is enhanced, consumer confidence is built, communication with the geographical origin is established, the development of the regional economy is supported and fraudulent use is prevented.

Trabzon is bordered by Giresun province to the west, Rize and Sivas provinces to the east, the Black Sea to the north, and Gümüşhane and Bayburt provinces to the South; consists of the districts of Şalpazarı, Tonya, Beşikdüzü, Vakfıkebir, Çarşıbaşı, Düzköy, Akçaabat, Ortahisar, Maçka, Yomra, Arsin, Araklı, Sürmene, Köprübaşı, Of, Dernekpazarı, Çaykara and Hayrat. With its natural beauties, social, cultural, and historical values, as well as the diversity of local food and beverages, Trabzon Province is one of the most important tourist destinations not only in the Eastern Black Sea region but also in Turkey. Trabzon is a city that attracts attention with its potential for many types of tourism and alternative tourism options.

Trabzon province and districts are home to many local products and flavors in the Eastern Black Sea region. The geographical structure of the region, the climatic characteristics and the culinary knowledge of the local people have created a variety of products in the provinces and districts of Trabzon and have made local products stand out. Specific processes in the production stages of the products, local ingredients in the product content, and regional steps in the consumption and presentation stages have revealed the necessity of registering geographical indications for some food products in Trabzon province and districts.

As a result of the research (May 2024) of the Turkish Patent and Trademark Office in the province of Trabzon and its districts; it has been found that Akçaabat Meatballs, Arsin Foşa Hazelnuts, Hamsiköy Rice Pudding, Sürmene Pita, Tonya Butter, Vakfıkebir Bread, Vakfıkebir Külek Cheese, and Yomra Apple are registered as geographical indications, while Aho Cheese, Akçaabat Flour Halva and Trabzon Kuymak are the products for which geographical indications have been applied.

GI products are one of the tourist elements that contribute to the awareness and recognition of the destination. In the provinces and districts of Trabzon, registered GI food products must be frequently produced, especially in food and beverage establishments, and must be included in the menus of the establishments. This situation may lead domestic and foreign visitors to the establishments to choose the products and will increase the interest of potential

visitors to the establishments. In this way, it will be possible to contribute to effective and productive steps in tourism marketing, branding, and promotion.

In the formation of this and similar processes, all tourism-related stakeholders, especially those working, operating, and residing in Trabzon provinces and districts, have duties. Civil administrations, local governments, tourism companies, non-governmental organizations, professional associations and chambers, educational institutions, tourism workers, and local people should play an active role in the production, promotion, marketing, and sales phases of GI food products. This effective and broad participation approach will increase the interest of local and foreign visitors in the destination of Trabzon and increase their consumption-oriented trips.

It is recommended that researchers conduct studies on the increase of GI food products in Trabzon province and district. The contribution of GI food products to relevant destinations can be determined, especially through studies aimed at domestic and foreign visitors. Studies on the subject; can be carried out through producers, consumers, and tourism-related stakeholders. All these studies that can be carried out will be researches that are likely to contribute to the tourism potential of Trabzon province and its districts.