

COĞRAFI İŞARETE SAHİP OLAN YÖRESEL ÜRÜN VE YEMEKLERİN MANİSA'NIN GASTRONOMİ TURİZMİNİN GELİŞİMİNE KATKISI

*THE CONTRIBUTION of the LOCAL PRODUCTS and
MEALS WHICH HAVE GEOGRAPHICAL INDICATION to
the DEVELOPMENT of GASTRONOMY TOURISM in
MANİSA*

EDA HAZARHUN

Dokuz Eylül Üniversitesi

edahazarhun@gmail.com

ORCID: 0000-0003-4798-1857

Prof. Dr. MUSTAFA TEPECİ

Manisa Celal Bayar Üniversitesi

mustafa.tepeci@cbu.edu.tr

ORCID: 0000-0001-9311-1532



ABSTRACT

Local and traditional foods are among the important products in gastronomic tourism. In recent years, tourists are making more trips to destinations that maintain and promote their local culinary and cultural values. Therefore, destinations have started to pay attention to protect local products for attracting tourists and increasing tourism revenues. The preservation of local products and their transfers to future generations are realized by the application of geographical indication which is foregrounded as meeting locality with the world. Turkey has a wide variety of local products with a geographical indication, because it hosted numerous civilizations since ancient times, and its geographical location and fertile soil structure. These local products need to be registered with geographical indication in order to preserve quality standards and to avoid duplication. Products with geographical indication attract tourists within the scope of gastronomic tourism to destinations. Tourists travel to destinations to experience local products and cuisine with geographical indication. In this study, local products and meals registered with a geographical indication in Manisa province were introduced and the contribution of products and meals with geographical indication to gastronomy tourism was tried to be determined. Manisa has six geographically marked products in total, including Akhisar Domat Olive, Akhisar Uslu Olive, Akhisar Meatballs, Salihli Cherries, Salihli Wooden Grill Meatballs and Kırkağaç Melon. Further, suggestions are provided for the contribution of the local products and meals with geographical indication to the development of gastronomy tourism in Manisa.

Keywords: Geographical Indication, Manisa, Gastronomy Tourism, Manisa's Registered Geographical Indication Products.

ÖZ

Yerel ve geleneksel gıdalar gastronomi turizminin, önemli ürünleri arasında yer almaktadır. Son yıllarda, turistlerin yöresel değerlerini koruyan ve ön plana çıkartan destinasyonlara daha fazla seyahat gerçekleştirdikleri görülmektedir. Bundan dolayı, destinasyonlar turist çekmek ve turizm gelirlerini artırmak için yöresel ürünleri korumaya önem vermeye başlamışlardır. Yöresel ürünlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması, yerelliğin dünya ile buluşması olarak ön plana çıkartılan coğrafi işaretleme uygulaması ile gerçekleştirilmektedir. Türkiye'nin, çok eski çağlardan beri sayısız medeniyete ev sahipliği yapması, coğrafi konumunun uygunluğu ve verimli toprak yapısı çok çeşitli coğrafi işaretli yöresel ürünlere sahip olmasına neden olmuştur. Bu yöresel ürünlerin kalite standartlarının korunması ve taklitlerinden sakınılması için coğrafi işaretleme ile tescillenmesi gerekmektedir. Coğrafi işarete sahip ürünler, destinasyonlara gastronomi turizmi kapsamında turist çekmektedir. Turistler coğrafi işarete sahip yöresel ürün ve yemekleri deneyimlemek için destinasyonlara seyahat gerçekleştirmektedir. Bu çalışmada, Manisa ilinde coğrafi işaret tescili alan yöresel ürün ve yemekler tanıtılarak, coğrafi işarete sahip ürün ve yemeklerin gastronomi turizmine katkısı belirlenmeye çalışılmıştır. Manisa ili, Akhisar Domat Zeytin, Akhisar Uslu Zeytin, Akhisar Köfte, Salihli Kiraz, Salihli Odun Köfte ve Kırkağaç kavunu olmak üzere toplamda altı coğrafi işaretli ürüne sahiptir. Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı için öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaretleme, Manisa, Gastronomi Turizmi, Manisa'nın Coğrafi İşarete Sahip Ürünleri

Atf için: Hazarhun, E. ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek.1), 371-389

GİRİŞ

Son yıllarda gastronomi amacıyla seyahate katılan turist sayısında artışlar görülmekte ve turistlerin harcamalarının yaklaşık %30'unu yiyecek ve yemeklere yaptıkları bilinmektedir (UNWTO, 2012). Belirli bir coğrafi bölgenin kültürünü tanıma ve yöresel yemek ve lezzetleri tatma amacıyla turistler motive olmaktadır. Ayrıca son zamanlarda hazır gıdaların içindeki katkı maddelerinden dolayı, tüketiciler gıdalara şüphe ile yaklaşmakta ve eski geleneksel yöntemler ile üretilen gıdaları satın almaya yönelim görülmektedir (Orhan, 2010). Bunun sonucu olarak, yöresel ürünlerin taklitlerinden korunması ve yerel üreticinin ekonomik olarak gelir sağlaması için Avrupa ülkeleri başta olmak üzere dünyada coğrafi işaret uygulamalarına başvurulmuş ve yasalar çıkartılmıştır (Ertan, 2010). Bu yasalar çerçevesinde tarım ürünleri, yöresel yemekler, geleneksel yemekler, süt ürünleri, alkollü içecekler, el sanatları, dokumacılık ve maden ürünlerine coğrafi işaretler verilmiştir (Nizam, 2012).

Coğrafi İşarete Sahip
Olan Yöresel Ürün ve
Yemeklerin
Manisa'nın
Gastronomi
Turizminin Gelişimine
Katkısı

• 372

Coğrafi işaret, belirli bir bölgede yapılan yöresel yemeğin ve üretilen bir ürünün, yalnızca üretildiği bölgeye has karakteristik özellikler sergilediğini belirten ad ve işaretlere verilen isimdir (Karaca, 2016). Coğrafi işaret tescili ile ürünlerin kalitesi korunduğu ve yetiştirildiği yöre adı ile üne kavuşup markalaştığı için tüketiciler tarafından da daha çok satın alınmaktadır (Şahin, 2013). Tüketiciler gibi turistler de, kitle turizmi ürünlerini tercih etmenin yanında, seyahatlerini gerçekleştirdikleri destinasyonlarda yöresel ürün ve yemeklere ilgi göstermeye başlamıştır (Mercan ve Üzülmüş, 2014). Örneğin, Erzurum'a gelen yerli ve yabancı turistler, coğrafi işarete sahip çağ kebabını deneyimlemek için yerel restoranlara akın etmektedirler. Hatta İstanbul'dan Erzurum'a sadece çağ kebabı yemek için günübirlik seyahatler yapılabilmektedir (Zaman ve Kayserili, 2015).

Destinasyonların sahip olduğu, yöresel yiyecek ve içecekler hem destinasyonun rakiplerine göre farklılaşmasını hem de destinasyonun Türk Mutfağı, Fransız Mutfağı ve İtalyan Mutfağı gibi ulus markalarının oluşmasına önemli katkılar sağlamaktadır. Ülkelerin ulusal markalarını oluşturan, yöresel yemekler, kaynağını ülke topraklarındaki ürünlerden almakta ve destinasyona ait özel üretim metotları ile üretilmektedir (Polat, 2017). Bundan dolayı yöresel yemek ve ürünlerin üretim metotlarının korunması önem arz etmektedir. Coğrafi işaret uygulaması sayesinde, ürünlerin kendine has üretim yöntemleri ve kaynakları kayıt altına alındığı ve sürdürülebilirliği sağlandığı için gastronomi turizmi ile coğrafi işaretler birbirleri ile yakın ilişki içerisindedir (Kan vd., 2012).

Gastronomi turizminin geliştirilmesinde coğrafi işarete sahip ürünler önemli rol oynamaya başlamıştır (Yenipınar vd., 2014; Kan vd., 2012). Gastronomi turistlerinin seyahat motivasyonları arasında; özel bir yemeği veya bölgeye has tarım ürünlerini tatmak, yerel ürünlerin yetiştirilmesi veya yemeklerin yapım aşamalarını görmek, yemek festivallerine katılmak ve yiyecek üreticilerine ziyaret gerçekleştirmek yer almaktadır (Öner, 2014). Bu nedenle coğrafi işaret uygulaması ile, yöresel ürünlerin ve yemeklerin korunması ve bu ürünlerin üretim aşamalarının kayıt altına alınması sayesinde, turistler seyahatlerinde kolaylıkla o bölgeye has yerel ürünleri deneyimleyebilecek ve yerel ürünlerin veya yemeklerin üretim aşamalarını izleyebileceklerdir. Bu açıdan, coğrafi işaretler, bir bölgede gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli görevler üstlenmektedir (Durlu-Özkaya vd., 2013). Karaca (2016)'ya göre coğrafi işarete sahip ürünler, destinasyonların turizm ürünleri arasında yer almakta ve o destinasyon için çekim unsuru olmaktadır.

Türkiye'nin zengin bir kültürel mirasa sahip olması, coğrafi konumunun uygunluğu ve elverişli iklim kuşağında bulunması, zengin bir coğrafi ürün potansiyeline sahip olmasını sağlamıştır. Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Odasının iş birliğinde gerçekleştirilen çalışma ile Türkiye'nin lezzet haritası çıkarılmıştır. Bu haritaya göre, Türkiye 2205 çeşit yöresel yiyecek ve içeceğe sahiptir (Hürriyet, 2008). Bu yöresel ürün ve içeceklerin korunması amacı ile Türkiye'de 1994 yılında coğrafi işaretleme uygulaması başlamıştır (Türk Patent Enstitüsü, 2018; Şahin, 2013). 1996 ve 2017 yılları arasında çoğunluğu tarım ürünleri, şekerleme, fırın ve pastacılık ürünleri ve yerel yemeklerden oluşan 203 ürün coğrafi işaret tescili almıştır (Özener, 2016). Manisa, tarih boyunca Hitit, Lidya, Roma, Osmanlı ve Saruhan Beyliği gibi çok sayıda medeniyete ev sahipliği yaptığından dolayı zengin bir kültürel mirasa sahiptir (Kartal vd., 2015; Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018a). Farklı medeniyetlerin her birinin kendine özgü mutfağa sahip olması ve çeşitli tarım ürünlerinin yetişmesi, Manisa mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır (Avşar, 2014;). Bu kapsamda Manisa ili, gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde yüksek potansiyele sahiptir (Diken ve Tepeci, 2017; Özleyen ve Tepeci, 2017). İl'in sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyelini kullanarak Manisa'ya turist çekmek için ilde üretilen yöresel ürün ve yemeklerin coğrafi işarete sahip olması önemlidir. Aynı zamanda Manisa ilinin gastronomi turizminde marka haline gelerek, yerel mutfak kimliği oluşturması için de ilin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerin tanıtılmasına önem verilmesi gerekmektedir. Turistlerin, coğrafi işarete sahip ürün ve yemekleri deneyimlemek için seyahatler

gerçekleştirdiği ortaya konulmuştur (Jay ve Taylor, 2013; Zaman ve Kayserili, 2015). Bu nedenle, bu çalışmada Manisa ilinde coğrafi işaret tescili alan yöresel yemek ve ürünler tanıtılıp, bu ürünlerin gastronomi turizminin gelişimine potansiyel katkısı literatür incelenerek belirlenmeye çalışılacaktır.

Coğrafi İşaret Kavramı ve Önemi

Coğrafi İşaret (Ci) *“belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökeninin bulunduğu yöre, alan, köy, kasaba, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaret”* olarak tanımlanmıştır (Ertan, 2010:162; Nizam, 2011:88). Şahin (2013:23)’e göre de coğrafi işaret uygulaması, *“yerelliğin dünya ile buluşması sloganıyla yerel ve başka bir ifadeyle otantik ürünlerin korunarak gelecek nesillere bozulmadan aktarılması amacıyla alınan bir dizi yasal tedbir”* olarak tanımlanmıştır. Washington Portakalı, Isparta Halısı ve Kastamonu Taşköprü Sarımsağı gibi ürünler, yetiştirildikleri bölgelerin ismini alan coğrafi işarete sahip ürünlere örnektir (Doğan, 2015). Coğrafi işaretlerin alınmasının temel amacı, belirli bir coğrafi sınırlar içinde yetişen ürünlerin, üretim yöntemleri ve kalite standartlarının korunmasının sağlanmasıdır (Türk Patent Enstitüsü, 2018; Mercan ve Üzümez, 2014). Ayrıca, coğrafi işarete sahip ürünler yasalar ile de korunduğu için (Gökovalı, 2007) aynı isim altında taklitlerini üretmeye çalışanlar hakkında cezai işlemler uygulanır (Tanrıkulu, 2012). Avrupa birliğinde coğrafi işaretler daha çok, tarımsal ve gıda ürünlerine verilmektedir. Türkiye’de ise tarım ve sanayi ürünleri, el sanatları ve madenlerden üretilen ürünler de coğrafi işarete sahiptir (Doğan, 2015; Kan vd., 2012).

Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaretler menşe ve mahreç işareti olarak iki türde tescillenir (Türk Patent Enstitüsü, 2018). Menşe adı, yöresel ürünlerin üretilmesi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin hepsi, sınırları belirlenmiş yöre, bölge ve ülke içinde gerçekleşen ürünleri tanımlamak için verilen coğrafi işaretlerdir (Sınai Mülkiyet Kanunu, 2016). Örneğin, Eskişehir’in Lületaş köyüne has özelliklerinden dolayı Dünyada sadece Eskişehir’in belirli ilçelerinde üretilmektedir (Taşlıgil ve Şahin, 2011). Bu nedenle Lüle taşının bir başka bölgede üretilmesi mümkün olamayacağından bu ürün menşe işaretiyle tescillenmiştir (Şahin, 2013). Mahreç işareti ise, yöresel ürünlerin üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerden en az birinin sınırları belirlenmiş yöre, bölge ve ülke içinde gerçekleşen ürünleri tanımlamak için verilen coğrafi işaretlerdir (Sınai Mülkiyet Kanunu, 2016). Bu mahreç işaretine örnek teşkil eden ürünlerden biri ‘İnegöl Köfte’dir. Türkiye’nin her şehrinde belirli yapım şekli ve malzemelerine

bağlı kalınarak İnegöl köfte yapılabilir (Şahin, 2013). Coğrafi işaret tanımına uymayan ürün isimleri, ürünün gerçek kaynağının tam bilinmemesinden dolayı halkı yanıltacak hayvan isimleri, bitki türleri, toplum ahlakına uymayan işaretler ve Paris sözleşmesine üye ülkelerde korunmayan veya korunması bitmiş işaretler ve kullanılmayan adlar coğrafi işaret kapsamında tescil edilmezler (Doğan, 2015).

Coğrafi işarete sahip olan ürünlerin üreticiye ve insan sağlığına önemli katkıları bulunmaktadır. Rakip üreticiler coğrafi işarete sahip ürünlerin taklitlerini üretemezler. Bu nedenle coğrafi işarete sahip ürünleri üreten üreticiler rakiplerine göre avantaj sağlayarak gelirlerini artırır ve bu sayede kırsal bölgelerin kalkınması da sağlanır. Örneğin Fransa'nın 2004 yılında coğrafi işaretli ürünlerden sağladığı toplam gelir 18 milyon Euro'dur. Aynı şekilde İtalya'nın coğrafi işaretli ürünlerin satışından elde ettiği toplam gelir 7,8 milyon Euro civarındadır (Kırmızı Patent, 2018). Ayrıca, toplumun kendi ürettiği kaliteli yöresel ürünler ile beslenmesi, insanların bedensel sağlığına da olumlu katkılar sağlayacaktır. Coğrafi işaretli ürünler, tüketicilere doğru bilgiler sunulması ve tarımsal üretimin çeşitliliğini arttırdığı için de önemlidir (Nizami, 2011). Sonuç olarak, Türkiye'de hem coğrafi işaret almış hem de hala onay bekleyen çok sayıda yöresel ürün ve yemeğe sahip olduğundan, yerel ekonominin güçlenmesi, kırsal kesimlerde istihdam sağlanması ve turizm türlerinin geliştirilmesinde coğrafi işarete sahip ürünler önemli görevler üstlenebilir.

Coğrafi İşaretlerin Gastronomi Turizmindeki Rolü

Günümüzde, küreselleşmenin etkisi ile birlikte fast-food ve hazır işlenmiş gıdalar ülkelerin beslenme alışkanlıklarında önemli yer tutmaya başlamıştır. Fakat son yıllarda bu gıdaların insan sağlığında yarattığı olumsuzluklar ön plana çıktığından, tüketiciler yöresel gıdaları tüketmeye tekrar eğilim göstermeye başlamışlardır. Turistler de artık seyahatlerinde günlük hayatın geleneksel rutinlerinden kaçmak ve farklı deneyimler yaşamak istemektedir (Quan ve Wang, 2004). Bundan dolayı yöresel yiyecekler, turistlerin seyahat motivasyonları içerisinde önemli yer tutmaktadır. Destinasyonlar turist çekmek ve marka imajı yaratmak için, tanıtım faaliyetleri içerisinde soyut mirasın dışa yansımaları olan yöresel yemek ve içecekleri de eklemektedirler (Okumuş ve diğerleri, 2007). Gastronomi turizminin geliştirilmesi için, yerel değerlerin korunması ve geleneksel yöntem ile üretilen yemek ve ürünlerin turistlere sunulması gerekmektedir. Coğrafi işaret uygulamalarının hayata geçirilmesi ve destinasyonların bu ürünleri tescilletmesi gastronomi turizminin gelişmesinde önemli rol oynama potansiyeline sahiptir. Coğrafi işaretler, destinasyonların gastronomi miraslarının koruma altına alınmasını

ve geleneksel yöntemler ile yerel tarım ürünlerinin üretilmesini ve bölgelerin uluslararası ve ulusal alanda tanıtılmasına katkı sağlayabilecektir (Durlu-Özyaka ve diğerleri, 2013; Yıkmiş ve Önal, 2016; Karaca, 2016).

Gastronomi turizminde coğrafi işaretleri önemli kılan unsurlar, yöresel ürünlerin korunması ve bu ürünlerin destinasyonların kalkınmasında ekonomik olarak fayda sağlamasıdır. Ayrıca, turistlerin gastronomi turizmi faaliyetlerine katılımlarını sağlayan motivasyonlar arasında yer alan yöresel lezzetlerin ve yerel tarım ürünlerinin coğrafi işarete sahip olması, bu ürünlerin tanınmasına ve gastronomi turizmi kapsamında bölgeye turist çekilmesini sağlar (Durlu-Özyaka vd., 2013; Yenipınar vd., 2012). Örneğin Jay ve Taylor (2013)' göre Fransa'nın Champagne bölgesinde üretilen ve coğrafi işarete sahip olan Champagne köpüklü şarabını deneyimlemek için turistlerin bu bölgeye ziyaretler gerçekleştirdiği ve bu şarap sayesinde bölgede turizm faaliyetlerinin canlandığını ifade etmişlerdir. Bowen ve Zapata (2009)'da, Meksika'nın coğrafi işaret alan tekila ürünü sayesinde uluslararası arenada tanınırlığını artırdığı ve Meksika'nın bölgesel gelişimine önemli katkılar sağladığını belirtmiştir. Avrupa ülkelerinden İtalya, İspanya, Hollanda ve İsviçre de coğrafi işarete sahip peynir, et, şarap ürünleri ve çikolataları sayesinde ülkelere turist çekmekte ve sayılan ürünler bu ülkelerde gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamaktadır (Mercan ve Üzülmöz, 2014). Diğer taraftan Coğrafi işarete sahip ürünler, bu ülkelerin yerel ekonomilerinin de güçlenmesini sağlamaktadır (Kan vd., 2012; Gökovalı, 2007; Şahin, 2013; Doğan, 2015). Örneğin Giresun Fındığı, Malatya Kayısı, Ege Sultani Üzüm ve Ege inciri gibi ürünler Türkiye'nin dış ihracat gelirlerinin 2,5 milyon dolarlık kısmını oluşturmaktadır. Ayrıca bu rakam Türkiye'nin tarımsal ihracatının % 60'lık dilimini kapsamaktadır (Orhan, 2010)

Manisa'nın Yöresel Mutfağı ve Tarım Ürünleri

Manisa'nın tarihi M.Ö. 3000 yılına dayanmaktadır. Bu tarihten günümüze kadar, Manisa ili farklı kültürel özelliklere sahip çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapmıştır (Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018a). Bu medeniyetlerden Manisa iline kalan miras unsurları içerisinde yöresel yemekler önemli yer tutmaktadır ve bu unsurlar yöre mutfağının çeşitlenmesini sağlamaktadır. Manisanın ön plana çıkan önemli yöresel yemeklerinden bazıları şunlardır: Manisa Kebabı, Salihli Odun Köfte, Akhisar Köfte, Alaşehir Kapama, Yaprak Sarması, Ekmek Dolması, Şevketi Bostan, Börülce Tarator, Kula Güveci, Kula Şekerli Pide, Sura, Sinkonta ve Höşmerim'dir (Avşar, 2014; Özleyen ve Tepeci, 2017).

Manisa, ekilebilir alanlarının genişliğinden dolayı tarım faaliyetlerinin yaygın olarak gerçekleştirildiği önemli bir ilimizdir. Tarım faaliyetlerinin yaygın olmasından dolayı, yöre halkının beslenme şekilleri, tahıl, sebze ve meyveler ve çeşitli bitkilerden oluşmaktadır. Ebegümece, arapsaçı, kazayağı, şevketi bostan, radika, gelincik, hardal otu ve turp otu gibi bitkiler kullanılarak, zeytinyağlı ve etli yemekler yapılmaktadır. Bunlara ilave olarak et, süt ve yumurtada yöre halkının ana besin kaynakları arasında yer almaktadır (Marka Şehir, 2013).

Manisa ilinde, en çok yetişen tarım ürünleri, mısır, pirinç, bakla, nohut, tütün, pamuk, karnabahar, susam, kereviz, patlıcan, ıspanak ve lahanadır. Ayrıca kavun ve karpuz üretiminde de Manisa ili Türkiye'de dördüncü sıradadır. Yine Manisa'da üzüm, tütün ve pamuk üretiminin dörtte biri, zeytin üretiminin sekizde biri, zeytinyağı üretiminin onda biri gerçekleşmektedir. Bunların dışında kent ile özdeşleşen mesir macunu, Manisa ilinin önemli gastronomi unsurları arasında yer almakta ve her yıl 21-24 Mart tarihleri arasında ilde Mesir macunu festivali gerçekleştirilmektedir (Döner ve Tepeci, 2014; Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018b).

Yöresel yemekler Manisa ilinin tanıtımının sağlanmasında önemli rol oynayabilir. Yöresel yemekleri deneyimleyen turistler, tekrar bu yemekleri tüketmek için Manisa iline gelebilir. Yöresel yemeklerin ve ürünlerin, yetiştirilmesi ve hazırlanmasının gelecek nesillere öğretilmesi ve aktarılması gerekmektedir. Bu aktarılma işleminin sağlanması coğrafi işaretleme ile mümkün olabilecektir.

Manisa İlinin Coğrafi İşarete Sahip Yöresel Yemek ve Tarım Ürünleri

Manisa ilinde Akhisar köfte, Salihli odun köfte, Salihli kirazı, Kırkağaç kavunu, Akhisar domat zeytin ve Akhisar uslu zeytin coğrafi işaret ile tescillenmiş yöresel yemek ve tarım ürünleri arasında yer almaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2018). Ayrıca, Akhisar domat zeytinyağı, Kula leblebisi, Manisa taban simit ekmeği, Alaşehir kapaması, Akhisar uslu zeytinyağı, Köprübaşı çileği, Turgutlu dumanlı papaz eriği, Demirci hünnabı, Manisa sultani çekirdeksiz üzümü ve Manisa mesir macununun da tescil başvuruları yapılmıştır (Türk Patent Enstitüsü, 2018).

Akhisar Domat Zeytini

Akhisar, Manisa ilinin en büyük, Türkiye'nin de sekizinci büyük ilçesidir. Türkiye'de bulunan yaklaşık 125 milyon zeytin ağacının, 15 milyonu Akhisar'da yer aldığından, ilçenin ekonomisinde zeytin ve zeytinyağı

üretim rolü büyüktür. Zeytin ve zeytinyağı üretiminde Akhisar'ın ünü tüm Dünya'ya yayılmıştır. Akhisar'da sofralık ve yağlık olmak üzere 100 bin ton civarında zeytin üretimi yapılmaktadır. Ayrıca Manisa ilinde 192 adet zeytin işletmesi ve 15 adet de yağ işlemesi vardır (Marka Şehir, 2013). Dünya'da 60 ülkeye ihracat gerçekleştirilmektedir.

Akhisar'da yetişen Akhisar domat zeytini, Türkiye'nin sofralık yeşil zeytin tüketiminde en ideal zeytin türüdür. Domat zeytinin ağaç yapısı kuvvetlidir ve iyi bir bakım sayesinde erken verime ulaşır. Bu zeytin türü ağaç dal kanserine dayanıklı olduğu için üreticiler tarafından daha kolay yetiştirilir (Akhisar Zeytin, 2018a). Akhisar domat zeytini, 2010 yılında, Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenmiştir. Coğrafi işaret türü menşe olan Akhisar domat zeytininin, coğrafi işaret alması için Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası Türk Patent Enstitüsüne başvuru yapmıştır. Akhisar domat zeytinin tescil belgesinde coğrafi sınırları, Manisanın Akhisar, Gölarmara, Kırkağaç, Salihli, Saruhanlı ve Turgutlu ilçeleri olarak belirtilmiştir. Akhisar domat zeytini, "Manisa'nın Akhisar ilçesinde ve çevre bölgelerinde yetiştirilen zeytingiller ailesine ait Akhisar Domat Zeytini aşılı bitkininden elde edilen zeytin türü" olarak adlandırılmaktadır. Aşağıda şekil 1'de Akhisar domat zeytinin resmine yer verilmiştir. Bu zeytinin ayırt edici özelliği, Akhisar ilçesinde yetişen domat adı verilen zeytin fidanlarından toplanması ve işlenmesidir (Türk Patent Enstitüsü, 2018)

Coğrafi İşarete Sahip
Olan Yöresel Ürün ve
Yemeklerin
Manisa'nın
Gastronomi
Turizminin Gelişimine
Katkısı

• 378



Şekil 1. Akhisar Domat Zeytin
Kaynak: Gurmevi (2014)

Akhisar Uslu Zeytin

Akhisar kökenli olan uslu zeytin siyah sofralık zeytinde Türkiye'nin en önemli zeytin türleri arasında yer almaktadır. Aynı zamanda, bu zeytin yağlık olarak değerlendirilmektedir. Meyveleri mor ve siyah arası renklere

ve büyük taneli olan uslu zeytin hem çok kuvvetli hem de kolay tane döken bir yapıya sahiptir (Akhisar Zeytin, 2018b). Akhisar Uslu Zeytin, C2010/57 başvurusu numarası ile 2010 yılında coğrafi işaret almıştır. Akhisar domat zeytinde olduğu gibi, bu zeytin için de Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası başvuru yapmıştır. Coğrafi işaret türü menşe'dir. Türk Patent Enstitüsünün (2018) tescil belgesine göre Manisanın Akhisar, Gölarmara, Kırkağaç, Salihli, Saruhanlı ve Turgutlu ilçeleri Akhisar Uslu zeytinin coğrafi sınırları olarak belirlenmiştir. Bu ürünün diğer zeytinlerden ayırt edilmesini sağlayan özellikler, Akhisar uslu zeytininin toplandığı ağaçların Manisa'nın Akhisar ilçesinde bulunan uslu tipi zeytin fidanlarından toplanması ve işlenmesidir. Aşağıda Şekil 2'de Akhisar uslu zeytinin resmi gösterilmektedir.



Eda Hazarhun,
Mustafa Tepeci
2 (Ek.1) 2018

Şekil 2: Akhisar Uslu Zeytin
Kaynak: Tosan Gıda (2017)

2016 yılında Akhisar Domat ve Akhisar Uslu zeytinin 6.890.159 kg'sı yurt dışına ihracat edilmiştir. Bu ihracattan, Akhisar ili 10.933.097,95 Amerikan doları gelir elde etmiştir. (Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası, 2017). Akhisar'da her sene Akhisar Ticaret Odası tarafından 'Zeytin Hasat Şenliği' düzenlenmektedir. Bu zeytin hasat şenliği kapsamında, halk oyunları gösterileri, zeytin ve zeytinyağının markalaşması ve depolanması konulu seminer ve paneller ve mini konserler düzenlenmektedir. Şenlik kapsamında önemli köşe yazarları, program yapımcıları ve akademisyenler ilçeye davet edilmektedir (Akhisar Gözde Haber, 2017).

Akhisar Köfte

Akhisar köftenin coğrafi işarete sahip olması için Akhisar Sanayi ve Ticaret Odası 26.07.2017 tarihinde Türk Patent Enstitüsüne başvuru yapmıştır. 09.01.2018 tarihinde Akhisar köfte, mahreç işaret türünde coğrafi işarete sahip olmuştur. Türk Patent Enstitüsüne (2018) göre Akhisar köftenin ürün tanımı ve özeliği şöyle ifade edilmiştir; "Akhisar Köfte, Alaca Dana etinin köfte hamuru olarak işlenmesi ile elde edilir. Etler; kaburga %50, boyun %20, ön kol %20, darp yağı %10 civarında alınır. Et ele alındığında ele

parlaklık vermez ve ele bulaşacak kadar yağlı olmaz. Rengi açık pembe ve yoğun olmayan sarımsı beneklidir. Kıyma haline getirilmeden önce sinirleri temizlenir, tercihen Karacabey Soğanı ve tuz katılarak kıyma makinesinde çekilir, homojen hale gelene ve sertleşene kadar yoğrulur. Dinlendirme sonrası dört parmak belli olacak halde şekillendirilerek ızgarada pişirilir.” Aşağıda Şe



Coğrafi İşarete Sahip
Olan Yöresel Ürün ve
Yemeklerin
Manisa'nın
Gastronomi
Turizminin Gelişimine
Katkısı

• 380

Şekil 3: Akhisar Köfte

Kaynak: TC. Manisa Valiliği Kent Rehberi (2017)

Salihli Kirazı

Salihli ilçesinin yerel ekonomisinde kiraz önemli yer tutmaktadır. Salihli’de yıllık 1300-1400 ton arasında kiraz üretilmektedir. Üretilen kirazın yaklaşık 1000 tonu yurt dışına ihraç edilmektedir (Salihli Sektör Gazetesi, 2015). Salihli kirazının coğrafi işarete sahip olması için Salihli Ticaret ve Sanayi Odası 11.08.2006 tarihinde Türk Patent Enstitüsüne başvuru yapmıştır. Bu başvuru 20.01.2008 tarihinde, menşe türünde kabul edilmiştir.

Türk Patent Enstitüsü tarafından hazırlanan tescil belgesinde Salihli kirazının coğrafi sınırları, başta Salihli ilçe merkezi olmak üzere bağlı olan yerleşim birimleri olarak tanımlanmıştır. Bu kirazın literatürdeki adı, Salihli Allahdeyen, 0900 Ziraat Akşehir Napolyonu Kirazı’dır. Bu kiraz çeşidini, diğer türlerden ayırt eden özellikler: geç çiçek açan ve geç olgunlaşan bir kiraz türü olması, uzun ve ince bir sapa sahip olması ve meyvenin şekli ve çatlamaya dayanıklılığında diğer kirazlara göre farklılık göstermesidir (Türk Patent Enstitüsü, 2018).



Şekil 4: Salihli Kirazı
Kaynak: News (2015)

Eda Hazarhun,
Mustafa Tepeci
2 (Ek.1) 2018

Salihli Odun Köfte

Salihli Odun köfte C2006/022 numaralı başvurusu dosyası ile 20.01.2008 tarihinde coğrafi işaret almıştır. Başvuru Salihli Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent Enstitüsüne 11.08.2006 tarihinde yapılmıştır. Salihli Odun köfte, coğrafi işaretlerden Mahreç türünde tescillenmiştir. Türk Patent Enstitüsünün (2008)'de yayınladığı belgeye göre yemeğin özellikleri; *Salihli Odun köfte, üretiminde 3 aylık ile 1 yaş arasında olan erkek, kıvırcık kuzu kullanılmaktadır. Kuzuların kesiminde sonra karkaslar 14 saat 4C de dinlendirirler, daha sonra kaburga, but ve böbrek yatağı kısımlarından etler alınır. Etlerin sinirleri ayıklanır. Kullanılan farklı etlerin, toplam et karışımında yaklaşık oranları şu şekildedir; %35 kaburga, %47 but ve %18 böbrek yatağı. Bu oranlar değişim gösterebilir. Kullanılan yağ, kuyruk yağıdır ve köfte karışımın %10 'u civarında etin yağına ilave olarak kullanılır. Meşe odununda özel yöntemle pişirilmesiyle elde edilen Salihli'ye özgü bir et ürünüdür*" (Şekil 5)



Şekil 5: Salihli Odun Köfte
Kaynak: Yakamoz Güncel Haber (2018)

Kırkağaç Kavunu

Manisa'nın kuzeybatısında bulunan Kırkağaç, ilin en küçük ilçesidir. Kırkağaç ismi kavunla özdeşleşmiştir. İlçenin girişinde kentin simgesi haline gelen kavunun heykeli bulunmaktadır (Marka Şehir, 2013). Kırkağaç kavunu, Orta Asya'dan 1300' lü yıllarda tohum olarak getirilmiş ve ilçeye ekilmiştir. Bu Kırkağaç kavununun görüntüsü, lezzeti, rengi ve kokusu diğer kavunlara göre farklılık göstermektedir (Kavuntohumu, 2018). (Şekil 6).

Coğrafi İşarete Sahip
Olan Yöresel Ürün ve
Yemeklerin
Manisa'nın
Gastronomi
Turizminin Gelişimine
Katkısı



Şekil 6: Kırkağaç Kavunu
Kaynak: Kırkağaç Kavunu (2011)

2013 yılında 108.940 ton, 2014 yılındada 48.000 ton Kırkağaç kavunu üretilmiştir. Avrupa Birliği ve doğu bloğu ülkelerine Kırkağaç kavunlarının ihracatı gerçekleştirilmektedir (Haber45, 2014). Kırkağaç Belediye Başkanlığı, 05.10.2006 tarihinde Kırkağaç kavununun coğrafi işarete sahip olması için Türk Patent Enstitüsüne başvuru yapmıştır. Türk Patent Enstitüsü'nde, 18.01.2008 tarihinde Kırkağaç Kavununa coğrafi işaret vermiştir. Türk Patent Enstitüsünün tescil belgesinde Kırkağaç kavununun coğrafi sınırları, Kırkağaç merkez ovası başta olmak üzere, Bakır, İlyaslar, Karakurt, Gelenbe Kasabaları, Bostancı, Ali fakı, Alacalar, Gebeler, Yağmurlu, Musa Hoca, Küçük yaya, Öveçli, Işıklar, Kuyucak, Söğüt Alan ve Hamitli köyleri olarak belirlenmiştir (Türk Patent Enstitüsü, 2018).

Kırkağaç kavunun tanıtılması ve ilçeye turist çekilmesi için Kavun festivali düzenlenmektedir. Bu festival kapsamında, 2017 yılında 1,5 ton kavun ücretsiz olarak katılımcılara dağıtılmıştır. Yine festival kapsamında şiir ve çeşitli konserler düzenlenmiştir (Milliyet, 2017).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Günümüzde tüketiciler satın aldıkları ürün ve yiyeceklerin kültürel ve sağlık boyutlarına da ilgi göstermeye başlamışlar ve yöresel ürünlere olan ilgi

artmaya başlamıştır (Polat, 2017). Turistlerin seyahat eğilimleri değişim göstermiş ve seyahatlerinde destinasyonların kültürel mirasları ilgi çekmeye başlamıştır. Toplumların sahip olduğu kültürel miras içinde, yöresel yiyecek ve içecekler önemli yer tutmaktadır (Durlu-Özyaka ve diğerleri, 2013; Polat, 2017). Yöresel değerlere yönelik, bu ürünlerin taklit edilmelerine neden olmuştur. Yöresel ürünlerin taklitlerinden korunması için bu ürünlerin tescillenerek coğrafi işaretlere sahip olması gerekmektedir. Coğrafi işaretleme sayesinde yerel gastronomik değerlerin sürdürülebilirliği ve gastronomi turizmi başta olmak üzere kırsal turizm, kültür ve agro turizm türlerinin gelişimleri sağlanabilmektedir (Yenipınar ve diğerleri, 2014; Kan ve diğerleri, 2012). Coğrafi işaretleme sayesinde, toplumların kültürel mirası olan soyut ürünler korunduğu için özgünlüğü bozulmamakta ve turistler yerel ürünlere daha kolay ulaşabilmektedir. Coğrafi işaretlere sahip ürünler, bölgelerin ismini de belirttiğinden, bölgelerin tanıtılmasına da katkı sağlamakta (Doğan, 2015) ve bölgelere turist çekilmesinde etkin rol oynamaktadır (Polat, 2017). Örneğin İtalya, turizm faaliyetlerini geliştirmek için yöresel mutfak unsurlarını tanıtım faaliyetlerine eklemektedir. İtalyan pizzası ve makarnası dünya çapında bilinmekte ve turistler bu ürünleri deneyimlemek için İtalya'ya seyahat gerçekleştirmektedir. Bundan dolayı, gastronomi turizminin gelişimi coğrafi işaretler ile yakından bağlantılıdır (Kan ve diğerleri, 2017).

Türkiye gerek jeopolitik konumu gerek eski çağlardan beri çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapmasından dolayı zengin bir kültürel mirasa sahiptir. Bu zengin kültürel miras ülkemizde birçok ilin mutfağının ve yöresel değerlerin çeşitlenmesini sağlamıştır (Doğan, 2015). Yöresel ürün ve yemeklerin çoğu coğrafi işaret olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenmekte ve bunlar Türkiye'nin gastronomi turizminin gelişmesinde önemli rol oynamaktadır.

Manisa ili de yöresel yemek ve ürün çeşitliliği bakımından Türkiye'de önemli iller arasında yer almaktadır. Manisa'nın, coğrafi işaret ile tescillenmiş 6 tane yöresel yemek ve ürünü bulunmaktadır. Bunlar Akhisar köfte, Salihli odun köfte, Akhisar uslu zeytin, Akhisar domat zeytin, Salihli kirazı ve Kırkağaç kavunudur (Türk Patent Enstitüsü, 2018). Sayılan yerel tarım ürünleri ve yöresel yemekleri deneyimlemek isteyen turistler Manisa iline gastronomi turizmi kapsamında ziyaretler gerçekleştirerek ilde gastronomi turizminin gelişmesini sağlayabilirler.

Alanyazın incelendiğinde, coğrafi işarete sahip ürünleri deneyimlemek için turistlerin seyahatler gerçekleştirdiği görülmektedir (Zaman ve Kayserili,

2015 ve Jay ve Taylor, 2013). Manisa ilinde gastronomi turizmi tanıtım çalışmalarında şehrin önemli simgesi haline gelen coğrafi işarete sahip yöresel yemek ve tarım ürünleri kullanılmalıdır. Salihli'deki' Sart Antik kenti ve Akhisar'daki Tepe Mezarlığına yerli ve yabancı çok sayıda turist gelmektedir (Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018b). Buraya gelen tur grupları öğle yemeklerini bu ilçelerdeki restoranlarda yemektir. Turistlerin coğrafi işarete sahip Salihli Odun Köfte ve Akhisar Köfteyi tanımaları ve buralardaki yöresel lokantalarda bu yemekleri deneyimlemeleri, bu yemeklere olan talebi artıracak ve gastronomi turizmi faaliyetlerinin de canlanmasına önemli katkılar sağlayacaktır. Bu coğrafi işarete sahip yemek ve ürünler sayesinde, yerel üreticiler önemli kazançlar sağlayabilir ve kırsal kesimlerin ekonomik olarak kalkınmasında coğrafi işaretli ürünler önemli rol oynayabilir. Bu nedenle, ilin sahip olduğu yöresel değerlerin tümünün coğrafi işaret alması için gerekli başvurular bir an önce yapılmalıdır.

• 384

Manisa ilinin sahip olduğu coğrafi işaretlerin turistlerin bölgeye çekilmesinde etkin rol oynayabilmesi için kamu, özel sektör ve yerel yönetimler için geliştirilen öneriler şu şekildedir:

- Sosyal medya, halkla ilişkiler ve basın yayın organları kullanılarak coğrafi işarete sahip ürünlerin ve yemeklerin tanıtımları gerçekleştirilebilir.
- Tur acentaları ile temasa geçilerek, Manisa ilinin gastronomi turizmi kapsamında paket tur programlarına dahil edilmesi sağlanabilir. Yerli ve yabancı turistler, öğle ve akşam yemekleri için menülerinde coğrafi işaret bulunan yöresel yemeklerin sunulduğu restoranlara yönlendirilmelidir.
- Coğrafi işarete sahip ürünler, üzerinde bu ürünlerin geleneksel özelliklerini anlatan tanıtımların bulunduğu özel ambalajlar ile paketlenmelidir. Ayrıca bu ambalajların üzerinde Manisa ilindeki diğer kültürel çekiciliklerin de resimlerine yer verilebilir.
- Turistler seyahatlerinde o bölgeyi kendisine anımsatacak, yöreyle özdeşleşmiş ürünleri satın almak isteyeceklerinden, coğrafi işarete sahip ürünlerin küçük minyatürleri ve magnetleri yapılarak, hediyelik eşya satan dükkânlarda satışları gerçekleştirilebilir.
- Manisa'da ili ziyaret eden turistlerin coğrafi işarete sahip ürünleri kolaylıkla satın almasını sağlamak için satış ofisleri açılabilir.

- Manisa'nın tanıtımının sağlanması için bastırılan broşür, afiş ve kitapçıklara coğrafi işarete sahip ürünlerinde resimleri ve tanımlayıcı bilgileri eklenebilir.
- Manisa ilinin, ilçeleri ve köyleri dâhilinde bir çalışma gerçekleştirilerek, yöresel ürünler kayıt altına alınmalıdır. Daha sonra bu kayıt altına alınan yöresel ürünlerin ülke çapında bilinen bir marka haline dönüşümünün sağlanması için coğrafi işaret başvurularının bir an önce ilgili kurumlar tarafından yapılması gerekmektedir.
- Kırsal ve gastronomi turizmi kapsamında Akhisar'da bulunan zeytin ağaçlarının hasat çalışmalarına üreticiler ile birlikte turistlerin de katılımları sağlanmalıdır. Aynı zamanda Akhisar'da bulunan zeytinyağı işletmelerine tur programları kapsamında turistlerin ziyaretleri sağlanmalı ve işletmelerde zeytinyağı tadım etkinlikleri düzenlenmelidir.
- Manisa ili genelinde faaliyet gösteren konaklama işletmeleri ve restoranlar, menülerine coğrafi işarete sahip yöresel yemekleri de dâhil etmelidir. Bu sayede bu işletmelere gelen turistler, yöresel yemekleri deneyimleme şansı elde eder.
- Manisa Celal Bayar Üniversitesi tarafından coğrafi işarete karşı farkındalığın artması için, yöresel ürün ve yemekleri konu olan sempozyum, panel ve çeşitli etkinlikler düzenlenebilir. Bu etkinliklere katılan misafirlere küçük paketler halinde coğrafi işarete sahip ürünler tanıtım amaçlı ücretsiz dağıtılabilir.

Eda Hazarhun,
Mustafa Tepeci
2 (Ek.1) 2018

Sonuç olarak, destinasyonlara özgü yiyecek ve içecek ile ürünleri turistler için önemli bir çekim unsuru olmakta, turistlerin destinasyonlarda tecrübe edindikleri değer ve özgünlükler memnuniyetlerinde belirleyici olup, tekrar gelme ve tanıdıklarına tavsiye etmelerinde etkin rol oynamaktadır. Manisa tarihi ve kültürel zenginlikleri ile yöreye özgü doğal yiyecek ve içecek ile ürünlerini gastronomi turizminin potansiyelini arttırmada daha çok kullanılmalıdır. Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin bu potansiyelle önemli katkılar vereceği görülmektedir.

KAYNAKÇA

Akhisar Zeytini (2018a). Akhisar Zeytini.
http://www.akhisarzeytini.net/domat_zeytin.htm. Erişim Tarihi: 28 Ocak 2018.

Akhisar Zeytini (2018b). Akhisar Zeytini.
http://www.akhisarzeytini.net/uslu_zeytin.htm. Erişim Tarihi: 28 Ocak 2018.

- Avşar, E. (2014). Manisa Halk Kültürü. Manisa'yı Tanıtma ve Turizm Derneği Kültür Yayınları.
- Bowen, S. ve Zapata, A.V. (2009). Geographical Indications, Terroir, and Socio Economic and Ecological Sustainability: The Case of Tequila . Journal of Rural Studies. 25 (1), 108-119.
- Diken, B. ve Tepeci, M. (2017). Determination of the Effects of Grapes and Grape Products on The Development of (Gastronomic) Tourism in Manisa. 3rd International Gastronomic Tourism Congress, (pp.110-123), İzmir, Turkey, December 7-9.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi İşaret Korunmasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi. NWSA-Social Science,10 (2), 58-75.
- Döner, G. ve Tepeci, M., (2014). Manisa Mesir Macunu Festivali Ziyaretçilerinin Festivale Katılım Nedenleri ve Memnuniyet Düzeylerini Etkileyen Unsurların Belirlenmesi. 15. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 782-795, Gazi Üniversitesi, Ankara, 13-16 Kasım.
- Durlu-Özyaka, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1 (1),13-20.
- Ertan, A. (2010). Prestijli Tarım Ürünlerinin Pazarlanmasında Kalite ve Coğrafi İşaret Kavramlarının Tutundurulması ve Bu Bağlamda Tarım Satış Kooperatiflerinin Önemi. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 12 (2),157-170.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 21 (2), 142-159.
- Gurmevi, (2014). http://www.gurmevi.com/sarkuteri-detay/57_akhisar-domat-kirma. Erişim Tarihi:25 Ocak 2017.
- Haber45 (2014). <https://www.45haber.com/ekonomi/kirkagac-kavununda-bu-yil-verim-fazla.html>. Erişim Tarihi:28 Ocak 2018.
- Hürriyet (2008). Türkiye'nin Lezzet Haritası. <http://kelebekgaleri.hurriyet.com.tr/galeridetay/92561/2368/1/turkiyenin-lezzet-haritasi>. Erişim Tarihi: 25 Ocak 2017.
- Jay, T. ve Taylor, M. (2012). A Case of Champagne: A Study of Geographical Indications. Corporate Governance eJournal, 7 (15), 1-32.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizminde Önemi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4 (2),17-39.
- Kavuntohumu (2018). 600 Yıllık Kırkağaç Kavunu Tescillendi. <http://www.kavuntohumu.com/kavun/600-yillik-kirkagac-kavunu-tescillendi>. Erişim Tarihi:28 Ocak 2018.

- Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*,14 (22), 93-101.
- Kartal, B., Tepeci, M. ve Atlı, H. (2015). Examining the Religious Tourism Potential of Manisa, Turkey with a Marketing Perspective. *Tourism Review*,70 (3), 214-231.
- Kırkağaç Kavunu (2011). <http://www.kirkagackavunu.com/>. Erişim Tarihi:28 Ocak 2018.
- Kırmızı Patent. (2018). Türkiye’de Coğrafi İşaret Tescilli Ürünler. <http://www.kirmizipatent.com/tr/blog/turkiyede-cografisiaret-tescilli-urunler>. Erişim Tarihi:15 1 2017.
- Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2018). Genel Bilgi ve Tarihçe. <http://www.manisakulturturizm.gov.tr/TR,151843/genel-bilgi-ve-tarihce.html>. Erişim Tarihi:25 Ocak 2018
- Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2018b). Coğrafi Yapı. <http://www.manisakulturturizm.gov.tr/TR,151846/cografii-yapi.html>. Erişim Tarihi: 25 Ocak 2018.
- Manisa Mutfağı (2015). <https://gezimanya.com/turkiye/manisa-mutfagi>, Erişim Tarihi: 01 Temmuz 2017.
- Marka Şehir (2013). Marka Şehir Manisa Dev Öğrencinin Turizm El Kitabı. Neşe Ofset Baskı:İzmir.
- Mercan, Ş. O. ve Üzülmmez, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakülte Dergisi*, 29 (2), 67-94.
- Milliyet, (2017). <http://www.milliyet.com.tr/kirkagac-kavunu-festivalle-tanitildi-manisa-yerelhaber-2281921>. Erişim Tarihi:28 Ocak 2017.
- News, (2015). <http://www.news2023.com/haber/343093-salihli-kirazina-hes-tehdidi>. Erişim Tarihi:28. Ocak.2018.
- Nizam, D. (2011). Coğrafi İşaretler ve Küresel Piyasalarda Yerleşen Tarım Ürünleri: Ege Pamuğu Logosu Üzerine Bir Saha Çalışması. *Ekolojik Krize Yanıtlar Dergisi*, 25, 87-117.
- Okumuş, B., Okumuş, F., ve Mckercher, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey”, *Tourism Management*, 28, 253–261.
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.

- Özener, H. (2016). Türkiye’de Coğrafi İşaretler. <http://mobil.tobb.org.tr/HaberResimleri/7566-11.pdf>. Erişim Tarihi:15.01.2017.
- Özleyen, E. ve Tepeci, M. (2017). Manisa’da Yöresel Yemeklerin ve Lezzetlerin Turizmin Gelişimine Katkısının Belirlenmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4 (2), 139-152.
- Polat, E. (2017). Turizm ve Coğrafi İşaretleme: Balıkesir Örneği / Tourism and Geographical Indication: Balıkesir Example. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 1 (1),17-31.
- Quan, S. ve Wang, N. (2003). Towards a Structural Model of The Tourist Experience: An Illustration from Food Experiences in Tourism. *Tourism Management*, 25, 297-305.
- Salihli Sektör Gazetesi, (2015). <http://www.salihlisektorgazetesi.com/16411/haber/-salihli-kirazi-na-hes-tehdidi.aspx>. Erişim Tarihi:28 Ocak 2017.
- Sinai Mülkiyet Kanunu (2016). <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170110-9.htm>. Erişim Tarihi:25 Ocak 2018.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırıkkale)’nin Coğrafi İşaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 23-37.
- Taşlıgil, N. ve Şahin, G. (2011). Doğal ve Kültürel Özellikleri ile Lületaşı. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4 (16), 436-452.
- Tanrıkulu, M. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Tespiti ve Tescil Edilmesinin Önemi. *Uluslararası Sosyal Bilimler Eğitim Dergisi*, 1 (2),173-184.
- TC. Manisa Valiliği Kent Rehberi, (2017). Yemek Kültürü. http://manisafx.mekan360.com/iys_yemekkulturu,sehirID=45,icerik=810,sayfa=6-yemekkulturu-akhisar-koft.html. Erişim Tarihi:25 Ocak 2018.
- Türk Patent Enstitüsü (2018). <http://www.turkpatent.gov.tr/> Erişim Tarihi:15.Ocak.2018.
- Tosan Gıda (2017). <https://www.tosan.com.tr/urunler/zeytin-cesitleri/siyah-zeytin/akhisar-uslu-tipi/>. Erişim Tarihi:25 Ocak 2018.
- UNWTO (2012). Global Report on Food Tourism. <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf> (08 October 2017).
- Yakamoz Güncel Haber, (2018). <http://www.yakamozyakut.com.tr/mutfak-cape/salihlinin-100-yillik-geleneksel-odun-koftesi-h4109.html>. Erişim Tarihi:28 Ocak 2018.

- Yenipınar, U., Köşker, H. ve Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2),13-23.
- Yıkılmış, S. ve Ünal, A. (2016). The Importance of Geographical Indication in Gastronomy Tourism: Turkey. *International Journal of Agricultural and Life Sciences*, 2 (4), 73-79.
- Zaman, S. ve Kayserili, A. (2015). The Role of Geographical Signs in Gastronomy Tourism: A Case Study of Erzurum Cag Kebab. *International Journal of Academic Research in Environment and Geography*, 2 (1), 40-45.

**Eda Hazarhun,
Mustafa Tepeci
2 (Ek.1) 2018**