




Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 1, 2023, 141-156


Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

KAYSERİ BÜNYAN VE AKKIŞLA GİLABURUSU ÖRNEĞİNDE COĞRAFİ İŞARET TESCİLİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ

Geographical Indication and Gastronomy Tourism in the Case of Kayseri Bünyan and Akkışla Gilaburusu (Guelder-Rose)

ⁱ Dilek Gökçen SABUR 

ⁱⁱ Saniye Gül GÜNEŞ 

Journal of Gastronomy and
Travel Research



GASTROIA

ÖZET

Gastronomi turizmi kapsamında, bir yöreye özgü, yerel nitelikli yiyecek ve içeceklerle turistlerin ilgisi oldukça fazladır. Bu nedenle yöresel mutfak kültürünün korunarak gelecek nesillere aktarılması ve gastronomi turizminin sürdürülebilir olmasını sağlayacak çalışmaların gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Söz konusu bu çalışmalar içinde yöresel ürünlerin coğrafi işaret uygulaması sayesinde koruma altına alınarak tanınırlıklarının artırılması da oldukça büyük bir öneme sahiptir. Gastronomi turizmi açısından özgün yöresel ürünlere sahip olan Kayseri’de, çalı formunda bir bitki meyvesi olan Bünyan gilaburusu (2018) ve Akkışla gilaburusu (2021) coğrafi işaret tescili almış ürünlerdir. Kayseri’nin gastronomi turizminin geliştirilerek sürdürülebilirliğinin sağlanması konusunda, Bünyan ve Akkışla gilaburusunun üretiminde kullanılan geleneksel üretim tekniklerinin korunması ve gelecek nesillere aktarımı da oldukça önemlidir. Ancak gilaburusunun coğrafi işaretli bir ürün olarak gastronomi turizmindeki yeri ve önemini konu edinen çok fazla çalışma ise bulunmamaktadır. Tüm bu noktalardan hareketle makalede; Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu örneğinde coğrafi işaret tescilinin bölgeye, üreticiye ve gastronomi turizmine sağladığı faydaların belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda mevcut durum analiz edilmiş ve öneriler ortaya konmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi turizmi, coğrafi işaret tescili, gilaburu, sürdürülebilirlik, tanıtım ve pazarlama.

ABSTRACT

Within the context of gastronomic tourism, the interest of the tourists is very high for the local food and beverages specific to a region. Therefore, it is necessary to perform studies to enable the sustainability of gastronomic tourism while preserving the regional cuisine culture to hand down the next generations. Subjects of these studies also have great importance to increase the recognition of local products by taking them under protection through the geographical indication application. In Kayseri, which has unique local products in terms of gastronomic tourism, Bünyan guelder-rose in 2018 and Akkışla guelder-rose in 2021, which is a plant in the form of a bush, is a product that has received geographical indication registration. It is also important to protect the traditional production techniques used in the production of Bünyan and Akkışla guelder-rose and to transfer them to future generations in terms of the development and sustainability of the gastronomic tourism of Kayseri. Besides, as a result of the literature analysis of the study, it has been determined that the resources regarding the place and importance of guelder-rose as a geographically indicated product in gastronomy tourism are insufficient. Referring to all these points, in this article; it is aimed to present the benefits of geographical indication registration to the region, producer and gastronomy tourism in the case of Kayseri Bünyan and Akkışla guelder-rose. The current situation has also been analyzed and recommendations have been developed.

Keywords: Gastronomy tourism, geographical indication, guelder-rose, sustainability, advertising and marketing.

Received 23.11.2022

Accepted 24.03.2023



ⁱ gokcensabur@gmail.com

ⁱⁱ rosegunes@gmail.com



10.32958/gastoria.1205831



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

GİRİŞ

Dünya üzerinde var olan toplumlar tarih boyunca gelişen bir mutfak kültürüne sahiptir. Mutfak kültürü, toplumun yaşadığı coğrafyadan, ekonomik koşullardan, kültürel birikimden ve tarihsel geçmiş gibi faktörlerden etkilenecek oluşmaktadır (Çakıcı ve Eser, 2016). Özgün nitelikler taşıyan mutfak kültürü, son yıllarda özel ilgi turizmi etrafında şekillenen alternatif turizm türlerinin odak noktasını oluşturmaktadır. Özel ilgi turizmi kapsamında gelişen ve turistlerin ilgisini çeken gastronomi turizmi, mutfak mirası ile yakından ilişkilidir. Çünkü gastronomi turizminde temel motivasyon turistlerin merak ettikleri özel bir yemeği ait olduğu coğrafyada deneyimlemek için gerçekleştirdikleri seyahatlerdir. Ayrıca yemek festivalleri, mutfak müzeleri, yerel ürün pazarlarını ziyaret etmek, yaşayan mutfak uygulamalarına, yerel lezzet turlarına katılım gibi etkinlikler de gastronomi turizmi kapsamına girmektedir. Günümüzde turistler bir destinasyona yalnızca gastronomik deneyimler edinebilmek için seyahat etmektedirler (Aslan ve Akay, 2017). Gastronomi kavramının turizm sektörü içerisindeki artan önemi beraberinde yerel ürünlerin, yöresel pazarların, otantik yiyeceklerin ve farklı pişirme metotlarının destinasyon çekiciliği için kullanılmasını sağlamıştır. Coğrafi işaret tescili kazanan ürünlerde geleneksel üretim yöntemleri ve özgün nitelikleri ile gastronomi turizmi kapsamında destinasyon çekiciliğini desteklemektedir. Çünkü gastronomi turizminin ana unsuru mutfak mirası ve kültürüdür. Bu noktada sınırları belirli bir coğrafyaya ait ürünlerin korunabilmesini ve tanıtımı amaçlayan coğrafi işaret tescili önemli bir uygulamadır. Türk Patent Enstitüsü'ne göre coğrafi işaret: *“Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler, menşe adı veya mahreç işareti şeklinde kategorize edilmektedir”* şeklinde tanımlanmıştır (TÜRKPATENT, yıl).

Günümüzde gelinen noktada yerel üreticiler ve yerel mutfak kültürü bazı olumsuzluklarla karşı karşıya kalmıştır. Bu olumsuzluklara rağmen coğrafi işaret tescili ile özgün nitelikli yiyecek ve içecekler kanunlar ile korunmaktadır. Kayseri’de köklü tarihi geçmişi, coğrafi koşulları nedeniyle zengin bir gastronomik mirasa sahiptir. Kayseri’nin zengin mutfak kültürünün korunması, tanıtımı ve gastronomi turizminin etkin uygulanabilmesi açısından coğrafi işaret tescili önemli bir yere sahiptir. Türk Patent ve Marka Kurumu sitesinde yer alan güncel verilere göre Kayseri’ye ait 26 adet ürün tescillenmiştir. Kayseri’de yetişen çalı formunda bir bitkinin meyvesi olan gilaburu da geleneksel üretim ve tüketim metoduyla özgün bir üründür. Tescillenen ürünler arasında 2018 senesinde Bünyan gilaburusu ve 2021 senesinde Akkışla gilaburusu katılmıştır (TÜRKPATENT, 2022).

Gilaburu, Kayseri ve çevresinde sıklıkla tüketilen bir ürün olmasına rağmen ülke genelinde tanınan bir ürün değildir. Gilaburu geleneksel üretim metoduyla hazırlanmaktadır. Gilaburu yaygın olarak meyve suyu şeklinde tüketilmektedir. Son yıllarda bazı yerel üreticiler ve firmalar tarafından tablet, ekstrakt, çay, nektar, kapsül ve reçel şeklinde de tüketiciye sunulmaktadır (Kayseri Pazarı, yıl). Kayseri mutfak kültürünün bir temsilcisi olan gilaburu suyunun gastronomi turizmi açısından yöresel ürünlere ilgi duyan gastro-turistlerin ilgileneceği bir üründür. Fakat gilaburudan üretilen ürün çeşitliliği artmasına rağmen tanıtımında eksiklikler bulunmaktadır. Bu durumda tescillenerek marka değeri kazanan gilaburunun, gastronomi turizmi kapsamında destinasyon çekiciliği için etkin kullanımı açısından bir sorun niteliğindedir. Çünkü Kayseri’de bulunan yerel restoran menülerinin web sayfaları incelendiği zaman gilaburu suyu birçok menüde yer almamaktadır. Gilaburunun gastronomik bir ürün olarak tüketiciye sunulması ile üretim miktarını arttıracaktır. Üretimi artan ve coğrafi işaret tesciline sahip gilaburu, üreticisine sağladığı haklar ve gelir nedeniyle daha fazla ürünün coğrafi tescil kazanması için gerçekleştirilen ürün başvurularını da teşvik edecektir. Coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin özgün özellikleri tanıtımları için uygun altyapıyı sağlamaktadır. Tescilli ürünlerin özgün nitelikleri tüketiciye tanıtılarak ürünlerin bir marka haline gelmesi daha kolaydır. Tanıtım ve pazarlanması başarılı ürünler üreticisine daha fazla gelir sağlamaktadır. Örneğin



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

Avrupa Birliği Komisyonu tarafından 18/09/1973 tarihinde PDO etiketi altında tescillenen Champagne'in (Şampanya) ücreti tescillenmeden önce yaklaşık 12 Dolarlık bir ücrete sahipti. 1973 senesinde kazandığı tescil hakkıyla birlikte şampanyanın ücreti 40 dolara yükselmiştir (Doğan, 2015: 67). Geliri artan üretici ürünün eşsiz özelliklerini korumaya önem verecektir. Böylece tescil uygulamasının sürdürülebilirliğe de faydası olduğunu söyleyebiliriz. Bu faydaları, kırsal alanların kalkınması, yöre halkının sosyo-ekonomik gelişimi, doğallığın ve gelenekselliğin korunmasıdır (Suna ve Uçuk, 2018). Ayrıca coğrafi işaret tesciline sahip ürünler hakkında yapılan araştırmalara göre tüketiciler tescilli ürünlere güven duymaktadır. Avrupa Birliği Eurobarometer tarafından 1999 senesinde gerçekleştirilen anket ile tüketicilerin coğrafi işaret tesciline sahip ürünlere karşı tutum ve düşünceleri araştırılmıştır. Anket sonucunda yer alan %56 oranıyla ürünlerin üretim yeri ve metodunun bilinmesi ve %37 oranıyla ürünün menşeyinin garanti edilmesi ve kaliteli ürünler olmaları sebebiyle tüketicilerin tercih ettikleri ürünler oldukları belirtilmiştir (Vital, 1999: 52).

Coğrafi işaret tescilli ürünlerin üreticisine, yerel halkına ve destinasyon tanıtımına olan destekleri üzerine ilgili literatürde çalışmalar bulunmaktadır. Fakat Kayseri mutfağına ait bir ürün olan ve coğrafi işaret tescili kazanan gilaburunun gastronomi turizmi içerisindeki yerine ve önemine değinen çalışma sayısı oldukça azdır. Bu noktalardan yola çıkarak çalışmada coğrafi tescilli gilaburu, gastronomi turizmi, yerel üreticiler, tanıtım gibi boyutlarda incelenerek mevcut durum araştırılmıştır. Mevcut durum analiz edilerek öneriler geliştirilmiştir. Çalışmanın literatürdeki eksik noktalara, yerel yöneticilere, üreticilere ve paydaşlara katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

LİTERATÜR TARAMASI

Agarwal ve Barone (2005), "Emerging Issues for Geographical Indication Branding Strategies" başlıklı araştırmalarında coğrafi işaret tesciline odaklanan marka stratejilerinin destinasyon rekabetine faydasını ve olası sorunlarını araştırmışlardır. Donner, Fort ve Vellema (2017), tarafından hazırlanan "From Geographical Indications To Collective Place Branding in France and Morocco" başlıklı araştırmalarında coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin markalaşma süreçleri ve yerel kalkınmaya olan faydalarını incelemişlerdir. Araştırma kapsamında Fas ve Fransa'ya ait coğrafi işaret tescili kazan ürünler incelenmiştir. Sonuç olarak coğrafi işaret tescilli ürünlerin markalaşarak destinasyon tanıtımını desteklediği ve yerel kalkınmaya yardımcı olduğu belirtilmiştir.

Konarska (2017), "Comparative Micromorphology and Anatomy of Flowers and Floral Secretary Structures in Two Viburnum Species" başlıklı çalışmada gilaburunun biyolojik özelliklerini incelemiştir. Hazarhun ve Tepeci (2018), "Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı" isimli derleme bir çalışma hazırlamışlardır. Çalışmanın amacında coğrafi işaretli ürünlerin destinasyona gastro-turistleri çekme potansiyeli araştırılmıştır. Araştırma sonucunda da turistlerin otantik yiyeceklere ilgi gösterdikleri belirtilmiştir. Bu amaçla Manisa iline ait coğrafi işaret ile tescillenen Salihli Odun Köftesi ve Akhisar Köftesinin turistlerin deneyimlemek isteyecekleri ürünler olduğu ve ürünün bölgede gastronomi turizmini canlandırabileceği öne sürülmüştür.

Ören ve Ören (2018), "Gastronomi Turizmi Kapsamında Sürdürülebilirlik: Ebem Köftesi Örneği" başlıklı makalede de Uşak iline ait Ebem Köftesinin coğrafi işaret ile tescillenme potansiyelinin yüksek olduğu tespit edilmiştir. Ebem Köftesinin üretimi ve reçetesinin gelecek kuşaklara aktarımının önemli olduğu bu amaçla da coğrafi işaret ile tescillenerek korunma altına alınması gerekliliği üzerinde durulmuştur. Ayrıca Coğrafi işaret uygulaması ile tescillenmesi halinde bölgenin gastronomi turizmi açısından pazarlanmasına katkıda bulunabileceği belirtilmiştir. Ciani, Mason ve Moretti (2019), "Geographical Indications and Tourism Destinations" başlıklı araştırmalarında turistik destinasyonlar için coğrafi işaretlerin önemini; coğrafi işaret tesciline sahip İtalyan Parmesan Peyniri ve Prosecco Şarabı üzerinden araştırmışlardır. Araştırmada coğrafi işaret



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

tesciline sahip ürünlerin destinasyonları turistik cazibe merkezi haline getirmekte önemli bir yere sahip olduğu sonucuna varılmıştır.

Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın (2019), “Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği” başlığı altında çalışma gerçekleştirmiştir. Araştırma kapsamında Akdeniz Bölgesinde faaliyet gösteren restoran menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı araştırılmıştır. Mahreç adı altında tescillenen ürünlerin menülerde yer aldığı sonucuna varılmıştır. Menülerde mahreç işaretli ürünlerin yer almasının, ürünlerin değerini arttırarak tanıtımında önemli rol oynadığı belirtilmiştir.

Şimşek ve Güleç (2020), “Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Ürün: Elazığ Orciği” başlıklı makalede cevizli sucuk türü olan Elazığ Orciğinin tanıtımı konusundaki eksikliklerin tespit edilerek tescillenen bu ürünün gastronomi turizmi içerisinde sürdürülebilirliğinin sağlanması için öneriler geliştirilmesi amaçlanmıştır. Araştırmacılar yerel halk üzerinde gerçekleştirilen araştırmada Elazığ Orciği’nin kendine üretim tekniklerini halkın geçmiş kuşaklardan öğrendiğini ve sürdürdüğünü belirtmişlerdir. Bu yerel tekniklerin halk tarafından daha fazla yaygınlaşması gerektiğini ve yaşatılmasının önemli olduğu sonucuna varılmıştır.

Yaylacı ve Mertol (2020), senesinde “Coğrafi İşaretli Ürünler ve Gastronomik Lezzetler: Tokat Örneği” isimli makalelerinde Tokat iline ait tescilli ürünler ve tescil alabilecek ürünlerin il açısından önemi üzerinde durmuşlardır. Tokat ilinin gastronomi potansiyeli sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler üzerinden değerlendirilmiştir. Bölgede gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından önemli desteği bulunan coğrafi işaret uygulamasına gereken önemin verilmesi için yerel yönetime büyük bir sorumluluk düştüğü sonucuna varılmıştır. Ayrıca tescil uygulamasının bölgenin tanıtımına ve ekonomik-sosyal açıdan gelişimine olanak sağlayabileceği belirtilmiştir.

Eren ve Sezgin (2021), “Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin Destinasyonlar Açısından Önemi: Kapadokya Bölgesi Örneği” başlıklı makalede gilaburunun coğrafi işaret ile tescillenen bir ürün olduğu geçmektedir. Makale genelinde Kapadokya Bölgesi’nde yer alan tescilli ürünlerin bölge turizmini desteklediği ve tanıtımda önemli rol oynadığı belirtilmiştir. Özer (2021), Kayseri’nin “Unesco Gastronomi Kenti, Olabilirliğine ve Gastronomi Turizmine Dair Paydaş Görüşleri” isimli makalesi kapsamında gerçekleştirilen araştırmada Kayseri’ye özgü lezzetlerin bilinirliği araştırılmıştır. Araştırma sonucunda gilaburu suyunun Kayseri ve çevresinde tanındığını fakat ulusal ve uluslararası tanıtımının zayıf olduğu tespit edilmiştir.

Erbay ve Sabur (2022), “Gastronomi Turizmi Kapsamında Pazarlama Stratejileri: Türkiye ve Avrupa Örneği” başlıklı makalede coğrafi işaret uygulamasının bölgelerin mutfak kültürünün uluslararası alanda tanıtımını desteklediği belirtilmiştir. Gastronomi turizmi kapsamında bölgelerin mutfak kültürünün korunmasına ve pazarlanmasına destek sağlayacak bir uygulama olduğu için gereken önemin verilmesi gerekliliği üzerinde öneriler geliştirilmiştir.

Literatür taraması derleme makalelerde konunun mevcut durumunun analizinde ve gelişiminde öneriler üretilebilmesi açısından önemlidir. Bu doğrultuda Türkiye’de ve Dünya’da uygulanan coğrafi işaret tescilinin gastronomi turizmindeki yeri ve önemi araştırılmıştır. Gerçekleştirilen literatür taraması sonucunda bu konu ile ilgili fazla çalışma olduğu tespit edilmiştir. Ancak gilaburu üzerine gerçekleştirilen çalışmalar oldukça azdır. Tescillenen ve marka değeri kazanan gilaburunun tanıtımı, pazarlanması ve coğrafi işaret uygulaması kapsamında turizmde daha etkin kullanılabilmesi amacıyla kaynaklar analiz edilerek öneriler geliştirilmiştir.

Coğrafi İşaret, Sürdürülebilirlik ve Gastronomi Turizmi

Şahin (2013)’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. Coğrafi işaret, belirli bir coğrafi alana özgün ürünlerin tescillenerek korunmasını amaçlamaktadır. Coğrafi işaretli ürünler ait oldukları coğrafyadan özellikler barındırmalıdır. Ait olduğu coğrafyadan izler taşıyan coğrafi işaretli ürünler,



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

bir marka değeri kazanarak kalitelerini korumaktadır. Kalite standartları bağlamında korunan bu ürünler yetiştirilme, hazırlanma, pişirilme teknikleri bağlamında belirlenen kriterlere uygun ve bölgeye özgü ham maddeleri barındırmalıdır. Coğrafi işaret tescili kapsamında değerlendirilen ürünler gıda, tarım, el sanatları, maden gibi farklı kategorilerdeki ürünlerdir. Amasya Misket Elması, Şile Bezi, Kütahya Çinisi, Simav El Halısı, Devrek Bastonu coğrafi işaret tesciline sahip ürünlere örneklerdir (TÜRKPATENT, yıl).

Coğrafi İşaret kavramının tarihi 1883 yılında imzalanan, Paris Sınai Mülkiyetin Korunması Sözleşmesi'ne kadar dayanmaktadır. Başlıca amacı patentlerin, markaların, endüstriyel tasarımların, ticari işletmelerin isimlerinin coğrafi aidiyetlerini koruyarak haksız rekabeti önlemektir (Gökovalı, 2007). İlk imzalandığında 11 ülke katılım göstermiştir. Türkiye ise Paris Sözleşmesini 1925 yılında imzalamıştır. Ürünlerin menşelerine dair itirazların değerlendirilebilmesi amacıyla Lizbon Antlaşması yürürlüğe girmiştir. İtirazları değerlendirme sorumluluğunu Dünya Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları Organizasyonu (WIPO) üstlenmiştir. Lizbon Antlaşmasının en çarpıcı maddesi, coğrafi işaret başvurularının bir sene askıda kalmasıdır. Bu maddeye dayanarak, ürünün menşelerine ilişkin itirazların bir sene içerisinde değerlendirilebilmesi mümkün olmaktadır (WIPO, 2022).

Türkiye'de coğrafi işaret kavramına ilişkin ilk yasal düzenleme 1995 senesinde çıkarılan, 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname'dir. Coğrafi işaretli ürünler, Türk Patent Enstitüsü bünyesinde korunma altına alınmıştır. Coğrafi işaretli ürünlerin korunması konusundaki birtakım eksikliklerin giderilmesi adına 2017 senesinde 6759 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununu yürürlüğe girmiştir. Güncel rakamlara göre şu an da Türk Patent Enstitüsü tarafından koruma altına alınmış 1242 adet coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır (TÜRKPATENT, 2022).

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu'nun 34. Maddesine göre coğrafi işaretler üç kategoride sınıflandırılmaktadır. Bunlar; Coğrafi işaretli ürünler Menşe Adı, Mahreç İşareti ve Geleneksel Ürün Adı olarak sınıflandırılırlar. Menşe adı ürün özelliklerinin tamamını veya benzerlerinden ayırt eden özelliklerini bir coğrafi alanda bulunan doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanması durumunda aldığı ayırt edici özelliktir. En önemli özelliği ürüne dair bütün süreçlerin adı aldığı yörede gerçekleşmesidir (Korkmaz, 2021). Çalışma alanı olan Kayseri'nin mahallesi Cırgalan'dan adını alan Cırgalan Biberi menşe adına örnek verilebilir. Türk Patent Enstitüsü ana sayfasında yer alan resmi sicil belgesinde ürüne dair ayırt edici özellikleri yer almaktadır. Kayseri Cırgalan Biberi hafif alkali az tuzlu, az kireçli, fosfor ve potasyum yönünden zengin topraklarda yetiştirilir. Ürünün hasat olumu için uygun sıcaklık 18-30 °C ve ideal nem oranı da % 50-70'dir. Bu şartları sağlayan coğrafya haricinde bir yerde aynı özellikte biberin yetiştirilmesi olası değildir. Cırgalan Biberi'nin kalite standartlarını korunması amacıyla yılda bir kez denetlemesi yapılmaktadır. Uygun olmayan şartların tespiti durumunda 10 gün süre verilmektedir. Şartlar hala uygun değil ise 6769 sayılı kanuna uygun şekilde gerekli işlemler başlatılır (TÜRKPATENT, 2020a).

Mahreç İşaretinde ise menşe adında yer alan en önemli şart yani "Ürünün üretim sürecinin tamamının ait olduğu coğrafyada gerçekleşmesi" maddesi daha esneklerdir. Zira mahreç işareti alınmasında; ürünün üretim aşamalarından en az bir tanesinin ait olduğu coğrafyada gerçekleşmesi yeterlidir (Sınai Mülkiyet Kanunu, 2016). 2021 yılında onaylanmış olan Kayseri Kurşun Aşı Çorbası mahreç işaretli ürünler arasına katılmıştır. Kayseri Kurşun Aşı Çorbası'nın içerisinde çok çeşitli malzeme bulunması nedeniyle çorba kasesi epeyce ağır olduğu dolayısıyla "Kurşun Aşı" adı verilmiştir. Geçmişe eskiye dayanan Kayseri Kurşun Aşı Çorbası, Kayseri mutfağında önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu, özellikle çorbanın kıvamının sağlanması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur (TÜRKPATENT, 2021a).

Geleneksel ürün adı ise ürünün pazarlanmasında kullanılan bir marka değeri taşıyan ön isimdir. Ürünün geleneksel ürün adına sahip olabilmesi için ayırt edici özelliklere sahip olması ve



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

üretimi yönteminin, barındırdığı ham maddesinin veya işlenme sürecinin geleneksel özelliklere sahip olması gerekmektedir. Önem arz eden diğer bir husus ise ürünün kuşaklar arasında taşınarak en az 30 sene süresince aynı isimle anılıyor olması gerekmesidir. Türkiye’de 23.06.2020 tarihinde Çakallı Menemeni, geleneksel ürün adı kategorisinde tescillenmiş ilk üründür. Güncel olarak şu an toplam 5 adet ürün tescillenmiştir (TÜRKPATENT, 2020b).

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenerek koruma altına alınan ürünler yalnızca ülke sınırları içerisinde korunabilmektedir. Bölgelere ait yöresel değerlerin uluslararası pazarda da korunabilmesi ve tanıtımı da oldukça önemlidir. Bu sebeple Avrupa Birliği Komisyonu tarafından da ürünlerin tescil hakkı kazanması önemli bir noktadır. Çalışma alanı olan Kayseri’ye ait Kayseri Sucuğu, Kayseri Pastırması ve Kayseri Mantısı olmak üzere 3 adet ürünün Avrupa Birliği Komisyonu’na başvurusu gerçekleştirilmiştir. Ürünler şu an komisyon tarafından incelenme sürecindedirler. Türkiye genelinde ise Avrupa Birliği Komisyonu tarafından başvuru sürecinde bulunan 38 adet ürün vardır. Avrupa Birliği Komisyonu tarafından Türkiye’ye ait 8 adet ürün tescil hakkı kazanmıştır (European Commission, 2022). Aydın Kestanesi, Aydın İnciri, Malatya Kaysısı, Gaziantep Baklavası Avrupa Birliği Komisyonu tarafından tescil hakkı kazan ürünlerden bazılarıdır. Fakat Avrupa Birliği Komisyonuna gerçekleştirilen ürün başvuruları incelendiği zaman arasında içeceklerin bulunmaması dikkat çekmektedir. Çünkü beslenme ve mutfak kültüründe içecekler de önemli bir yere sahiptir.

Bir destinasyonun tercih edilmesinde sahip olduğu gastronomik mirası yaşatması ve iyi tanıtılması önemli bir rol oynamaktadır. Bu durum ülkelerin sahip oldukları gastronomik mirasıyla ün kazanmasına ve markalaşmasına yardımcı olmaktadır. Örneğin gastronomi turizminde Fransız Mutfağı, Çin Mutfağı ulusal marka haline gelmiş mutfaklardır (Hacıoğlu, Girgin ve Giritlioğlu, 2009; Üzümcü, Alyakut ve Akpulat, 2017). Coğrafi işaret ile tescillenen ürünler ait oldukları yörenin mutfak kimliğinin bir parçasıdır. Özgün nitelikli yöresel ürünler bir destinasyonun turizm açısından pazarlanmasını ve tanıtımı desteklemektedir. 2018 senesinde Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Bülteni’nin de coğrafi işaret ile tescillenen ürünlerin bölge ve ürün tanıtımına olan faydalarının yanında kültürel öğelerin tanıtımına, geleneksel değerlerin ön plana çıkartılmasında ve turistik ürün haline gelmesinde önemli işlevleri bulunduğu değinilmiştir. Bir bölgesinin turistik bir destinasyon haline gelebilmesi amacıyla gastronomi turizmi kapsamında yörenin mutfak kültürünün pazarlanması konusunda gerçekleştirilen faaliyetler ve politikalar önem taşımaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2018). Yerel değerlerin, gastronomik mirasın ön planda tutulması yanında yöresel ürünlerle ilgili farkındalık düzeyinin artırılması gastronomi turizmi kapsamında bölgenin veya şehrin ürünleri ile ön plana çıkararak şehrin marka imajına fayda sağlamaktadır. Marka imajı ve destinasyon çekiciliğinde önemli rol oynayan coğrafi işaret tescili kısaca gastronomi turizmi için önemlidir. Çünkü gastronomi turizminde turistlerin temel motivasyonu farklı mutfakların, ulusların merak edilmesi ve yeni lezzetlerin deneyimlemesi isteğidir. Gerçekleştirilen araştırmalar mutfak kültürü zengin destinasyonların gastronomi turizmindeki rekabette avantaj sağlayabilmeleri için coğrafi işaret tesciline önem vermeleri sonucunda tescillenen ürünlerin bölgenin ziyaretçi sayısını arttırdığını göstermektedir. 2018 yılında Gaziantep ilinde tescillenen ürünlerin bölgenin pazarlanmasına olan etkilerinin araştırıldığı çalışma sonucunda da coğrafi işaret uygulamasının bölgenin tanıtımına ve destinasyonun pazarlanmasına önemli katkılar sağladığı belirlenmiştir (Suna ve Uçuk, 2018). Gaziantep Baklavası ile gerçekleştirilen bu çalışma, bir şehre ait özgün ürünlerin gastronomi turizmi açısından destinasyonun markalaşmasına bir örnektir.

Coğrafi işaret kapsamına giren ürünler benzer ürünlerden farklılaşması ve özgünlüğüne zarar vermeyecek şekilde üretiminin denetlenmesi, pazarlanmasına olan faydalarıyla ön plana çıkmaktadırlar. Aynı zamanda ürünün üreticilerinin haklarını koruyarak bölge kalkınmasına ayrıca fayda sağlamaktadır. Ürünlerin taklitlerine ilişkin cezaların var olması ürünün korunmasına ek bir destek sağlamaktadır. Coğrafi işaretlemeye dair bütün işlemler, denetimler Türk Patent Enstitüsü



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

çatısı altında birleştirilmiştir. Üretici kadar tüketicilerin de kaliteli ürünlere olan erişimlerini kolaylaştıran uygulama aynı isime ait olan farklı içerikli ürünlerin de önüne geçmektedir. Bu uygulamalar bütünü tüketicinin coğrafi işaretli ürünlere olan güven duygusunun artmasını sağlamaktadır (Doğan, 2015). Güven düzeyi yüksek olan bu yöresel ürünlerin, üretim tekniklerinin ve reçetelerinin korunabilmesi, markalaşan ulusal mutfak kültürünün yaşatılması için son derece önemlidir. Coğrafi işaret uygulaması ürünlerin korunması konusunda ve sürdürülebilirliğine de katkı sağlaması açısından önemlidir. Bu sebeple de coğrafi tescilli ürünler ve gastronomi turizmi ilişkisinde yalnızca ekonomik sonuçlar beklenmemelidir. Tescilli ürünlerin ait olduğu özgün mutfak kültürünün ve yöre geleneklerinin de korunarak gelecek nesillere aktarımına olanak sağladığının bilincinde hareket etmek ve stratejiler geliştirmek önemlidir (Çevik, 2018, 2019a, 2019b). Bu amaç doğrultusunda da coğrafi işaret ile tescillenen ürünlerin ayırt edici özelliklerini, toplum için önemini ve taşıdığı öykünün pazarlanma stratejileri ve sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından tüketiciye, topluma ve turistlere aktarılması gereklidir. Çünkü endüstriyellemenin zararlı kullanımı, fast-food gibi yemek akımları, yoğun yaşam temposu mutfak kültürünün zarar görmesine neden olabilmektedir. Bu noktada üretimde ve turizm sektöründe sürdürülebilir uygulamaların gerekliliği açıktır (Durlu, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Coğrafi işaret uygulaması ile tescil hakkı kazanan ürünler ulusal ve uluslararası alanlarda korunarak sürdürülebilirliği desteklemektedir. Coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerde turistlerin merak ettikleri ve ilgi duydukları yöresel özgün nitelikli ürünler kategorisinde yer aldıkları için gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine de olanak sağlamaktadır. Çünkü gastronomi turizminin ana unsuru mutfak kültürüdür ve bu değerlerin kanunlar ile korunma altına alınmasıyla sürdürülebilir gastronomi turizminden sağlanan faydalarında uzun süreli yaşatılmasına katkı sağlamaktadır.

Coğrafi İşaret Tescilli Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu

Gilaburunun tarihsel açıdan ilk keşfi 1880'li yıllara dayanmaktadır. Amerikalı bilim adamları bataklıkta kızılıçık benzeri çalı formunda bir bitkiye rastlamıştır. Kuzey Amerika'da ve Kanada'da yaşayan yerli halk bu bitkinin meyvelerini şurup şeklinde tüketmekteydiler. Araştırmacılar, meyve likörü şeklinde de tüketimine rastlamışlardır. Gilaburunun, Latince adı *Viburnum Opulus*'tur. Gilaburu meyvesine halkın verdiği isimler yöreden yöreye yetiştiği bölgeye göre değişebilmektedir. Gildar, gilgili, geleboru, gilabada gibi birbirine benzer isimlerle bilinmektedir (Ecevit-Genç ve Yıldırım, 2018). Türkçede gilaburu şeklinde isimlendirilen sözcüğün kökeni İngilizce kaynaklıdır. İngilizce, globule sözcüğünden Türkçeye geçmiştir. Globule sözcüğü, İngilizce, küçük, yuvarlak, kürecik anlamlarına gelmektedir. İngiltere'de Guelder Rose, Hollanda'da Gelderse Roos, Almanya'da da Gemeiner Schneeball ismiyle anılmaktadır (Bünyan Belediyesi, yıl). Türkiye'de İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan birçok ilde yetiştirildiği gibi doğada doğal olarak da bulunabilen çalı formunda yetişen gilaburunun meyveleri tüketilmektedir. Türkiye'de, gilaburunun dört türüne rastlanılmıştır. Gilaburu üretiminde toprak özelliklerinin meyvelerin verimliliğini etkilediği üreticiler ve araştırmacılar tarafından belirtilmiştir. Kayseri'nin bulunduğu coğrafya, iklim ve toprak koşulları verimli gilaburu üretimine elverişlidir. Bölgede gerçekleştirilen toprak analizleri kireç ve mineral açısından zengin olduğunu göstermektedir. Kireç ve mineral açısından zengin topraklarda yetiştirilen gilaburu içeriğinde yüksek miktarda kalsiyum ve çinko bulunmaktadır (Taşkın, Aşık ve İzli, 2018). Gilaburu bitkisi coğrafi sınırdan ve vegetatif veya generatif üretim teknikleriyle çoğaltılır. Gilaburu, dikiminin ardından hızlı bir gelişim göstererek üç sene içerisinde meyve vermeye başlamaktadır. Dayanıklı bir bitki olan gilaburu 300 yıl kadar yaşayabilmektedir. Gilaburunun aynı kökte bulunan gövdeleri birleşerek bir arada dallanırsa dik çalı ya da ağaç formuna erişebilmektedir. Bu durumda erişkin bir gilaburunun boyunun uzunluğu 4 metreye ulaşabilir. Gilaburu bitkisinden her sene aynı verimin alınması üreticilere ayrıca fayda sağlamaktadır. Bir meyvenin kalite oranı yetiştiği toprağın organik maddeler açısından zenginliği ile doğru orantılıdır. Aynı zamanda bitki meyvesinin kalitesini etkileyen diğer faktörler su ve güneş ışığıdır (Koca, 2009).



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

Gilaburu her meyve ağacı gibi bahar aylarında çiçek açmaktadır. Bu çiçekler sarımsı beyaz renktedir. Nisan ayının sonuna gelindiğinde tozlaşan çiçekler yerini küçük yeşil renkli meyvelere bırakır (Konarska, 2017). Haziran ayına gelindiğinde yeşil renkli meyveler kızarıp olgunlaşmaya başlarlar. Olgunlaşan meyveler; yuvarlak ve salkım şeklindedir. Gilaburu meyvesi sonbaharda ise parlak kırmızı rengi almaktadır. Meyveler sonbaharda hasat edilmektedir.

Kayseri ve çevresinde üretimi gerçekleştirilen gilaburu fermente edilerek tüketilmektedir. Çünkü gilaburu yüksek tanen ve polifenol içerikleri sebebiyle acımsı bir lezzete sahiptir. Geleneksel üretim metodunda hasat edilen gilaburu yıkanma işleminin ardından plastik kaplarda 3-5 ay su içerisinde olgunlaştırılmaktadır. Bu sebepten fermantasyon işlemine tabii tutularak acılığı azaltılmaya çalışılmaktadır. Fermantasyon işlemi ortalama 3-5 ay arasında gerçekleştirilmektedir. Fermantasyon işlemini takiben meyveler ezilerek gilaburundan meyve suyu elde edilmektedir. (Sağdıç, vd., 2013) Tüketimi esnasında acılığını azaltmak amacıyla su ve şeker ilave edilebilmektedir. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan gilaburu suyunun fabrikasyonuna göre sağlığa olan faydasının daha yüksek olduğu araştırmalarla kanıtlanmıştır. Ev ortamında hazırlanan gilaburu suyu probiyotik fayda sağlayan laktik asit bakterileri yönünden daha zengindir. Gilaburu son zamanlarda bir trend haline gelen fonksiyonel ürünler içerisinde yer alabilecek potansiyele sahiptir. Çeşitli çalışmalarla fabrika ortamında üretilen gilaburu sularının sağlığa olan faydasını arttırmak amacıyla uzmanlar meyve suyu içerisine laktik asit bakterileri ilave etmektedirler (Sağdıç, vd., 2013). Gilaburu tanesinin yenilmesi, suyunun içilmesi ve meyvesinin kabukları kaynatıldıktan sonra suyunun içilmesi gibi tüketim şekilleri bulunmaktadır.

Gerçekleştirilen epidemiyolojik çalışmalar bitkisel ürünleri sık tüketen toplumların az tüketen toplumlara oranla kanser rahatsızlığına yakalanma oranlarının daha düşük olduğunu göstermektedir. Bu bilgi doğrultusunda uzmanlar gilaburunun sağlığa faydalı bir bitki olduğunu çeşitli araştırmalar neticesinde ispatlamışlardır. Araştırmalar gilaburunun meyvesinin içerdiği yüksek C vitamini, askorbik asit, flavonoidler, polifenolik bileşikler, klorojenik asit ve amentoflavon gibi antioksidanlarca zengin bir içeriğe sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu nedenle bağışıklık sistemine olan faydası antioksidan içeriği nedeniyle kanser hastalığının olumlu seyrine katkısı olabilecek bir bitkidir. Gilaburu bitkisinin çekirdekleri toplam 15 farklı aminoasit ve yağ asidi içermektedir (Yunusova, vd., 2004). Hafif astım, yüksek tansiyon, sindirim problemleri, epilepsi nöbetleri, bazı kalp rahatsızlıkları, kramplar, menstürel sancılar, kabakulak, doğum sonrası sancuları, uyku bozuklukları, romatizma ve bazı sinir rahatsızlıklarında dâhili olarak, egzama gibi bazı cilt problemlerinde ise harici olarak kullanılmaktadır (Cesoniene, vd., 2010; Crisan, vd., 2013). Ayrıca "Gilaburu ile ilgili yapılan bilimsel çalışmalarda; böbrekte oluşan kum ve taşları temizlediği, idrarı söktürdüğü, kabızlığı giderdiği, krampları ve kas kasılmalarını önlediği, sakinleştirdiği, yüksek tansiyona, diyabet ve şeker hastalıklarına ve egzama gibi bazı cilt problemlerine iyi geldiği ortaya çıkmıştır." (Bünyan Belediyesi, yıl). Gilaburu meyvesinin kansere olan etkilerini araştırmak üzere birçok laboratuvar çalışması gerçekleştirilmiştir. Erciyes Üniversitesi'nde gerçekleştirilmiş iki çalışma neticesinde gilaburunun kanseri önlemeye yardımcı olduğu ve faydalı bir bitki olduğu tespit edilmiştir. Fareler üzerinde gerçekleştirilen deneyde 30. Haftanın sonuna gelindiğinde yapılan histopatolojik incelemeler olumlu netice göstermiştir. Gilaburu suyunun, başlangıç aşamasında kolon kanserinin önlenmesi için yararlı olabileceğini rapor etmişlerdir (Ülger vd., 2012). Gilaburu içeriğindeki asitler nedeniyle anti-kanserojen, antimikrobiyal ve antioksidan özelliğe sahip olduğu ve içerdiği antioksidanların vücutta serbest radikalleri bağlayarak sağlığa zararlı birçok olumsuz etkiyi durdurduğu sonucuna varılmıştır (Rop, vd., 2010).

Bünyan Gilaburusu ve Ayırt Edici Özellikleri

Bünyan ilçesinde yetişen gilaburu sulu, iri taneli olmasıyla benzerlerinden ayrılmaktadır. Bünyan'da yetişen gilaburu ağaçları ortalama 3,5- 4,5 metre uzunluğundadır. Küçük boyutta bir ağaç olan gilaburudan yaklaşık olarak 15-25 kilogram meyve elde edilmektedir. Gilaburu ağaçlarından



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

elde edilen meyveler meyve suyu haline getirilerek tüketilmektedir. Bir ağaçtan elde edilen meyvelerin meyve suyu verimliliği ortalama %60-70 oranındadır (Bünyan Belediyesi, yıl).

Bünyan ilçesinde karasal iklim yaşanmaktadır. Karasal iklim bölgenin yaz aylarında sıcak ve kurak, kış aylarında da soğuk ve sert hava şartları yaşamasına neden olmaktadır. Bünyan'da kış aylarında hava sıcaklığının ortalama -10 °C'nin altında seyretmesi gilaburu bitkisinin gelişiminde, tomurcuklanmasında ve verimliliğinde önemli bir etkidir. Bünyan'da yetişen gilaburu meyvelerinin yaz aylarında olgunlaşmasında ilçede hissedilen sıcaklık önemli bir faktördür. Gilaburu yetiştiriciliğinde ilçenin yeryüzü şekillerinin de önemli bir etkisi vardır. Bünyan ilçesinin ve mahallelerinin yükseltisinin fazla olması gece ve gündüz arasında sıcaklık farkını etkilemektedir. Bu sıcaklık farkı da gilaburu meyvesinin kırmızılığını arttıran etkenlerden bir tanesidir. Ayrıca sıcaklık farkı gilaburunun lezzetini, aromasını, ekşilik ve acılık gibi duyuşal özelliklerini de etkilemektedir (TÜRKPATENT, 2018).

Bünyan gilaburusu, bahar aylarında beyaz renkte çiçeklenmektedir. Beyaz renkli çiçekleri güz mevsiminde parlak kırmızı renkte meyvelere yerini bırakmaktadır. Bünyan ilçesinde bölgeye özgün ve geleneksel üretim teknikleriyle öne çıkan gilaburu Bünyan Belediyesi'nin girişimi ile, 22.10.2018 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenerek koruma altına alınmıştır.

Akkışla Gilaburusu ve Ayırt Edici Özellikleri

Gilaburu yetiştiriciliği, Akkışla ilçesinde 1980'li yıllara dayanmaktadır. Akkışla ilçesinde yetişen gilaburu ağaçlarının yetiştirilmesinde ilçeden geçen Kesdoğan kaynak suyundan faydalanılmaktadır. Kesdoğan kaynak suyunun geçtiği arazilerde kurulan bahçelerde gilaburu yetiştirilmektedir. Bu bahçeler Kapama Bahçeleri ismiyle adlandırılmaktadır. İlçede karasal iklim hakimdir. Fakat Kesdoğan kaynak suyunun etkisi nedeniyle oluşan mikro-klima sonucunda ilçede hakim olan karasal iklim şartları yumuşamaktadır. Akkışla ilçesinde de verimli gilaburuların üretimine olanak sağlayan yüzey suyu yüksek olan çayırık alanlar meydana gelmektedir. Akkışla gilaburusunun sulanmasında ve salamura işleminde kaynak suyundan faydalanılmaktadır. Akkışla ilçesini çevreleyen yüksek dağlar bölgenin kış mevsiminde fazla kar yağmasına neden olmaktadır. Kar yağışı da gilaburu yetiştiriciliğinde meyvenin soğuklama ihtiyacını karşılamaktadır. Bölgenin bulunduğu yüksek araziler gece ve gündüz arasında sıcaklık farkının oluşmasını sağlamaktadır. Bu sıcaklık farkı da Akkışla'da üretilen gilaburuların esansiyel yağlar açısından zengin olmasının nedenidir (TÜRKPATENT, 2021b). Kapama bahçelerinde yetiştirilen Akkışla gilaburusunun üretiminde ağaçlar başka türlerle aşılammamaktadır. Meyveler sonbaharda toplanmaktadır. İlçe genelinde geleneksel kış hazırlıkları gerçekleştirilir. Bu amaçla da ilçe halkı gilaburu toplamaktadır ve ardından da toplanan meyveler salamura işleminde olgunlaştırılır. Salamura işleminin sonucunda da olgunlaşan meyvelerin suyu sıkılır. 40-50 litre kapasiteli içi sırlı toprak küpler aracılığıyla salamura işlemi gerçekleştirilmektedir. Günümüzde bu geleneksel üretim tekniğinin yerini 20-30 litre kapasiteli bidonlar almıştır. Akkışla'da gilaburu aynı havzada yetiştirilmektedir. Bu nedenle ilçede üretilen gilaburular meyve büyüklüğü ve kalitesi açısından eşittir. Akkışla gilaburusunun fiziksel olarak parlak kırmızı renkte ve oval niteliktedir. Kokusuzdur ve asidik özellik göstermektedir.

Akkışla gilaburusu kendine özgün üretim tekniklerinin korunması ve üreticisinin desteklenmesi amacıyla coğrafi işaret uygulaması ile korunan bir üründür. Akkışla Belediyesi'nin girişimi ile 12.02.2021 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiştir (TÜRKPATENT, 2021b).

Kayseri'de Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği Açısından Coğrafi Tescilli Gilaburu

Türkiye'de İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Kayseri, tarihi süreç içinde birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Söz konusu bu medeniyetler sayesinde Kayseri zengin bir mutfak mirasına sahiptir. İli gastronomi turizminde ön plana çıkartmak ve sahip olduğu mutfak mirasını korumak,



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

geliştirmek ve gelecek nesillere aktarmak içinse sürdürülebilirlik yaklaşımının temel alınması gerekmektedir. Türk Patent ve Marka Kurumu ve Avrupa Birliği Komisyonu anasayfalarında yer alan istatistiksel verilerde tescillenen ürünlerin ağırlıklı olarak gıda ürünleri olduğunu görülmektedir (TÜRKPATENT, 2022; European Commission, 2022). Bu noktada coğrafi işaret tescilinin de gastronomi turizminin sürdürülebilirliğini desteklediği söylenebilir. Çünkü coğrafi işaret tescili sayesinde yöresel nitelikli ürünlerin özgün değerleri korunarak gelecek nesillere aktarılabilir.

İç Anadolu, bölgesinde üretim ve tüketimi yaygın olan gilaburu, Sivas'ta Gemerek ilçesi, Kayseri'de de Bünyan ve Akkışla ilçeleriyle öne çıkmaktadır. 3 ilçenin de ürettikleri gilaburu meyvesi, coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınmıştır. Türkiye'de gilaburu üretiminin % 65'i Kayseri'ye aittir (Altuntaş, 2021). Bünyan ve Akkışla, sahip oldukları coğrafi özellikleri, toprak yapısı, iklimi bu iki ilçede kaliteli gilaburuların üretimine olanak sağlamaktadır. Geleneksel üretimin yaygın olduğu bu iki ilçede, ev tipi üretimle gilaburu suyu elde edildiği için üreticiler paketleme ve ambalajlama yöntemlerinde eksikliklere sahiptir. Endüstriyel üretim yöntemi ile üretilen ve coğrafi işaret ile tescillenen gilaburu ise internet ortamında sınırlı sayıda sitede satışa sunulmaktadır. Coğrafi tescilli gilaburunun üretilmesiyle konusunda çeşitli kurum ve kuruluşlarca gerçekleştirilen projeler, uygulamaya başarılı bir şekilde aktarıldıklarında Gilaburu üreticisini destekleyecek ve tanıtımına katkıda bulunacaktır. Bu kapsamda 2016 senesinde başlatılan Gilaburu Anavatanında Anaların Elinde Projesi hayata geçirilmiştir. TÜBİTAK ve Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yürütülen projede 38 gilaburu üreticisine eğitimler verilmiştir ve gilaburu ekimi gerçekleştirilmiştir. Projenin ana hedefi tarım sektöründe var olan rekabette avantaj sağlayabilmek, kırsal alanların kalkınmasında ve ekonomik kazancın artırılması için tescilli ve marka değeri taşıyan gilaburu üretimini korumak, geliştirmek ve sürdürülebilirliğini sağlamaktır. Aynı amaçla yürütülen bir diğer proje, Gilaburunun Yaygınlaştırılması Projesi'dir (Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, yıl). Bu iki proje ile ilgili Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü sayfasında yapılan açıklamada: "2016 yılında İlçe Tarımsal Ürün Desenini Değiştirme (Alt Havza) Projesi yapılarak başarı ile sonuçlandırılmıştır. Gilaburu Anavatanında Anaların Elinde proje hayata geçirilerek 4.000 fide dağıtarak proje tamamlanmıştır. 07.02.2017 tarihinde TÜBİTAK ile fizyolojik özelliklerinin belirlenmesi ve katma değeri yüksek yeni ürünler geliştirilmesi için gizlilik sözleşmesi imzalanarak faaliyete başlanmıştır ve devam etmektedir" şeklinde söz edilmektedir (Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, yıl).

Projeler ve kapsamında gerçekleştirilen faaliyetlerde gilaburu üretiminde ve pazarlanmasındaki eksikliklerin giderilmesine ve geliştirilmesine odaklanmaktadır. Akkışla Gilaburu Üreticileri Derneği başkanı yayınlanan bir haberde Dünya'nın birçok bölgesinden de gilaburuya talep olduğunu ve fiyatının da artmaya başladığını bildirmiştir. Haberin devamında Dernek Başkanı; Akkışla'da gilaburu üretim kapasitesinin yüksek olduğunu belirtmiş ve devlet tarafından sağlanan teşviklerden faydalanmak istediklerini vurgulamıştır. Ayrıca üreticilerin hasat döneminde gilaburuyu aracı firmalara satmaları nedeniyle yerel üreticiden çok aracı kuruluşların kazanç elde ettiklerini de aktarmıştır (Harika, 2018). Dernek başkanı, firmaların kendi tesislerinde işledikleri gilaburuyu şişeleyerek tüketiciye sunduklarını ve Akkışla'nın gilaburu üretimi ile kalkınması için gilaburu üreticilerinin devlet ya da özel yatırımcılar tarafından desteklenmesinin gerekliliğini belirtmiştir. Bu eksikliklerin ve sorunların çözülebilmesi için Akkışla Belediyesi ve İl Tarım Orman Müdürlüğü'nün 2020 senesinde başlattığı "Gilaburu İşleme ve Paketleme Tesisi Projesi'nin ise gilaburu üretimine ve tanıtımına fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Proje kapsamında, gilaburu işleme ve paketleme tesisinin kurularak eksikliklerin giderilmesi amaçlanmaktadır (Akkışla Belediyesi, yıl).

Gilaburu internet ortamında kapsül, ekstrakt, tablet, çay, nektar gibi çeşitli formlarda tüketiciye sunulmaktadır (Kayseri Pazar, yıl). Fakat incelendiği zaman ürün ambalajlarında coğrafi işaret tescilini belirten menşe adı amblemi yer almamaktadır. Bu da tescil hakkı kazanan Bünyan ve



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

Akkışla gilaburusundan üretilmediklerini göstermektedir. Gilaburu nektarı ve çayı son yıllarda bazı marketlerde tüketiciye sunulmaktadır. Yine de diğer içecekler gibi çoğu markette satılan bir ürün değildir. Kayseri’de bulunan marketlerde bile cam ambalajlı gilaburu nektarına sık rastlamak mümkün değildir. Genellikle 5 litrelik plastik şişelerde salamura şeklinde tüketiciye satılmaktadır. Fiyatı da satıcısına göre oldukça farklılık gösteren bir üründür. Ek olarak Kayseri’de bulunan yerel restoranların menüleri incelendiği zaman çoğunda gilaburu suyunun yer almadığını görmekteyiz. Özetle marka değerine sahip olan insan sağlığına olan faydalarıyla öne çıkan gilaburunun tanıtım ve pazarlanmasında eksiklikler bulunmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Kayseri’nin de sahip olduğu yöresel ürünler coğrafi işaret tescili ile korunmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu sitesinde yer alan verilerde Kayseri’ye ait 26 adet ürün coğrafi işaret tesciline sahiptir (TÜRK PATENT, 2022). Bu ürünlerden de 3 tanesi Avrupa Birliği Komisyonuna başvurusu gerçekleştirilen ürünlerdir (European Commission, 2022). Üretimi ve tüketimi açısından Anadolu’da geleneksel mutfak kültürünü yansıtan bir ürün olan gilaburu Kayseri’ye ait coğrafi tescilli bir üründür. Çalışma kapsamında gilaburu üretiminde büyük bir paya sahip olan Kayseri’de, gilaburunun gastronomi turizmindeki yeri, önemi, tanıtım ve pazarlanmasına dair mevcut durum incelenmiştir. Bu noktalardan hareketle geliştirilen öneriler şu şekildedir:

- Gastronomi turizminin bir destinasyonda etkin bir şekilde uygulanabilmesi için turistlerin ilgi duydukları ürünlerin ön plana çıkartılması gerekmektedir. Geleneksel mutfak kültürünün bir ürünü olan gilaburunun gastronomi turizmi kapsamında turistlerin ilgi duyacağı bir ürün olduğu açıktır. Çünkü farklı, özgün niteliklere ve geleneksel üretim metotlarına sahiptir. Bu açıdan gilaburu meyvesinden elde edilen meyve suyunun Kayseri Mutfağının sunulduğu yöresel restoranların menülerinde yer alması önemlidir. Literatürde bunu destekleyen çalışmalar yer almaktadır. Örneğin Işın ve Yalçın (2020), yaptıkları çalışmada coğrafi işaretli ürünlerin restoran menülerinde yer almasının ürün tanıtımına ve gastronomi turizmine fayda sağladığı sonucuna varmışlardır.

- Gastronomi turizmi için yöresel içeceklerde en az yöresel yemekler kadar önemlidir. Örneğin bağ ve şarap turizminde gerçekleştirilen faaliyetler incelendiği zaman turistlerin Fransa gibi şaraplarıyla ön plana çıkan ülkelerde üzüm bağlarını ziyaret ettiklerini bilmekteyiz. Başka bir tur örneğinde ise turistlerin zeytinyağı üreticilerini ve zeytin bahçelerini ziyaret ettikleri yer almaktadır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013). Çalışkan ve Koç tarafından (2012) gerçekleştirilen bir çalışmada Türkiye’nin festivaller ve şenlikler açısından zengin bir ülke olduğu ve ürün tanıtımında festivallerin önemli bir araç olduğu belirtilmiştir. Çalışmada coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin festivaller aracılığıyla tanıtımı dış ticaret oranını da etkileyeceği yer almaktadır. Gilaburu da özel kapama bahçelerinde yetiştirilmektedir ve hasat zamanında da Gilaburu Şenliği düzenlenmektedir (Akkışla Kaymakamlığı, 2013). Gilaburu Şenliği yerel halkın katılımıyla sınırlı kalmaktadır. Şenliğin düzenleme kurulu etkinlik tanıtımını daha etkin bir şekilde gerçekleştirebilirse Gilaburu Şenliği ulusal ve uluslararası daha fazla misafir ağırlayabilir. Şenlikte gilaburudan üretilen farklı ürünlerin misafirlere sunulması, hasat işlemine gönüllü misafirlerinde katılması bölgenin sosyal, kültürel ve ekonomik gelişimine fayda sağlayacaktır. Ayrıca bölge tanıtımı ve Kayseri’nin gastronomi turizminde markalaşmasını da destekleyen bir girişim olacağı düşünülmektedir.

- Türkiye’nin Avrupa Birliği Komisyonu tarafından tescillen coğrafi işaretli içeceği bulunmamaktadır. Mutfak kültürü içerisinde sofraların tamamlayıcı unsuru olan içeceklerin uluslararası alanda da tescillenebilmesi ürünlerin korunmasına ve tanıtımına katkı sağlayacaktır. Bu nedenle gilaburunun Avrupa Birliği Komisyonu tarafından da tescil alabilmesi için gerekli işlemlerin yerel yönetim tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Bu noktada coğrafi işaret tesciline sahip



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

yöresel içeceklerin Champagne gibi Avrupa Birliği Komisyonu tarafından tescil hakkı kazanması markalaşmalarında da fayda sağlayacaktır (Doğan, 2015: 67).

- Kayseri 2021 senesinden itibaren UNESCO Gastronomi Şehirleri ulusal listesinde yer almaktadır. Kayseri'nin bu unvanı uluslararası düzeyde elde etmesi gastronomi turizminde bir marka olabilmesine oldukça katkı sağlayacaktır. Özer, tarafından 2021 senesinde gerçekleştirilen araştırmada Kayseri'nin UNESCO Gastronomi Şehri olabilme potansiyeli değerlendirilmiştir. Çalışmada gastronomi alanında uzman kurum ve kuruluş temsilcileriyle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Sonuç olarak Kayseri'nin yerel mutfak kültürünün korunması, tanıtımı ve pazarlanmasının UNESCO Gastronomi Şehri olabilmesi için önemli bir konu olduğu belirtilmiştir. Bu bilgiden hareketle coğrafi işaret tesciline sahip ve Kayseri'ye özgü gilaburunun tanıtımı ile ilgili daha fazla çalışma yapılması gereklidir. Çünkü ülke genelinde gilaburunun bilinirliği azdır. Tercih edilen bir ürün olması için tadım etkinlikleri düzenlenebilir. Tadım etkinlikleri neticesinde elde edilen bulgulara göre gilaburu nektarına dair duyu analizi tekniklerinin uygulanmasıyla ürün tüketici beğenisini kazanabilir. Tüketici tarafından beğenilen ürünlerde marketlerde diğer içecekler gibi daha yaygın bir şekilde satışa sunulabilir.

- Coğrafi işaret ile tescillenen ürünler marka, tanıtım ve pazarlanma açısından ürünler benzerlerinden ayrılarak daha kolay tüketicinin dikkatini çekebilirler. Markalaşan ürünler tüketici beklentisini sağlayan kaliteli ürünler olurlarsa moda ya bağlı kalmaksızın uzun süre boyunca tercih edilirler. Markalaşan bir ürün ayrıca daha fazla fiyata satılabilir (Doğanlı, 2020). Coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerde ait oldukları bölgelerde yıllarca yerel halk tarafından üretilen ve tüketilen ürünlerdir. Genellikle geleneksel üretimin yaygın olduğu ve yerel kültürün yaşatıldığı kırsal alanlarda üreticilerin tescillenerek marka özelliği kazanan ürünleri tüketiciye sunmaları ile kırsal alanlarda istihdam sağlanabilir. Çünkü kırsaldan şehir merkezlerine olan göçlerde ana sebeplerden birisi iş olanaklarıdır (İnan ve Ege, 2019). Bu bilgiden yola çıkarak gençlerin tescilli ürünleri geleneksel üretimini öğrenmeleri ve bu şekilde ekonomik gelir elde etmeleri coğrafi işaret tescilinin ekonomik sürdürülebilirliğine örnektir. Ayrıca geleneksel değerlerin ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan yöresel ürünlerin gelecekte de yaşatılmasına zemin hazırlamaktadır. Daha önce Fransa'ya ait Champagne'den verdiğimiz örnekte de yer aldığı gibi ürün fiyatının artışı ürüne verilen değeri doğrudan etkilemektedir. Türkiye'den örnekler verecek olursak coğrafi tescillene sahip ve markalaşan Ayvalık Zeytinyağı üretilen benzerlerine oranla tüketici tarafından %58 oranında daha fazla tercih edilmektedir. Bu özelliğiyle de Ayvalık Zeytinyağı üreticisine diğer zeytinyağı üreticilerine göre %80'e yakın gelir sağlamaktadır (Zuluğ, 2010; Şahin ve Meral, 2013). Gilaburunun da üreticisine ve üretildiği bölgeye daha fazla katkı sağlayabilmesi için bu örneklerde yer alan noktaların gözden geçirilmesi ve geliştirilmesi gerekmektedir.

- Kayseri'de yer alan Akkışla Gilaburusu Üreticileri Derneği'nin açıklamalarından daha önce bahsedilmiştir. Açıklamada yer aldığı gibi üreticinin desteklenmesi ve üretim tesislerinin açılması önemlidir. Böylece yerel halkın gelirine olumlu katkıları olacaktır.

- Üretilen gilaburunun genellikle plastik şişelerde salamura yöntemiyle satılması çevreye zararlıdır. Eğer üretici desteklenir ve bölgeye tesis açılırsa gilaburu cam şişelerde ve kendisine ait ambalajlarıyla satılan bir ürün olacaktır. Bu uygulama sürdürülebilirlik açısından ve ürün tanıtımı açısından daha faydalı olacaktır.

- Gilaburunun satışının gerçekleştirildiği web siteleri incelendiği zaman ürünün coğrafi işaret tesciline sahip olduğunu belirten amblemin yer almadığını görmekteyiz. Bu tarz etiketlerin bilinçli tüketicilerin tercihlerini etkilediği bilinmektedir. Bu çalışma içerisinde daha önce de yer aldığı gibi birçok çalışma bunu doğrulamaktadır. Gilaburunun coğrafi işaret tesciline sahip bir ürün olduğunu belirten amblemlerin ambalajlarında yer alması satışını arttıracak bir faktördür. Ertan (2010), gerçekleştirdiği çalışmada gıda ve tarım ürünlerinde coğrafi işaret tesciline sahip



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

olduğunu belirten amblemlerin yer almasının tüketiciler tarafından kaliteli ve güven duygusu yüksek ürünler gurubunda yer aldığını belirtmiştir. Bu sebeple de coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin amblemler aracılığıyla daha yüksek fiyata satılmasının, üretici ve kırsal kalkınmada önemli rol oynadığı sonucuna varmıştır.

• İnsan sağlığına birçok faydası bulunan gilaburunun tanıtımı pazarlanmasındaki eksikliklerin tespit edilmesi ve toplum içerisinde tüketiminin yaygınlaşması halk sağlığı açısından faydalı olacaktır. Özellikle etkilerini halen hissettiğimiz covid-19 pandemisi süreci insanların daha sağlıklı ürünlere, fonksiyonel ve organik gıdalara yönelmesine neden olmuştur. Gilaburu suyu, sağlığa oldukça faydalı bir içecektir. Bu doğrultuda gilaburu suyunun sahip olduğu faydalı içeriğinin ön planda tutularak pazarlanması da tanıtımını destekleyecektir. Gilaburudan üretilen ve sağlığı destekleyen tabletler, kapsüller bulunmaktadır. Fakat bu ürünlerin ambalajları incelendiği zaman Sağlık Bakanlığından onaylı ürünler olduğunu belirten bilgilerin yer almadığını görmekteyiz. Bu noktada üreticisinin sağlık bakanlığı ile iş birliği yapması söz konusu gilaburu ürünlerinin satışını destekleyecek ve güven düzeyini arttıracaktır.

• Gilaburu ile ilgili şu an hala devam etmekte olan Kayseri Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülen projelerin, yöreye özgü önemli bir değer olan gilaburunun korunması ve tanıtımı açısından fayda sağlayacağı söylenebilir. Kayseri'nin gastronomi turizminin gelişimi açısından da yapılması gerekli çalışmaların belirlenmesi önemlidir. Bu anlamda üreticiler, yerel halk, yerel yönetimler, diğer kamu kurum kuruluşları, turizm işletmeleri, sivil toplum kuruluşları, kooperatifler gibi pek çok paydaşın bir araya gelerek bir yol haritası belirlemesi faydalı olacaktır.

Sonuç olarak, coğrafi işaretle tescillenen ürünlerin özgün ve geleneksel nitelikleri korunarak tanıtım ve pazarlama çalışmaları sürdürülebilirlik yaklaşımı içinde yürütülebilirse; gastronomi turizmi kapsamında da fayda sağlanması mümkün olabilecektir. Gilaburu yetiştiriciliğinin ve meyve suyunun tanıtımı ve pazarlanması ile ilgili gerçekleştirilecek faaliyetler; bu ürünün üreticisine ve yöreye hem ekonomik hem de sosyal açıdan büyük destek sağlayacaktır. Ayrıca eksikliklerin giderilmesi ve gilaburu üreticisinin desteklenmesi sayesinde; coğrafi tescilli gilaburunun Kayseri'nin gastronomi turizmi açısından destinasyon çekiciliğini de olumlu yönde etkilemesi mümkün olabilecektir.

KAYNAKÇA

Agarwal, S., & Barone, M. J. (2005). Emerging issues for geographical indication branding strategies. *MATRIC Research Paper 05-MRP 9. Midwest Agribusiness Trade Research and Information Center, Iowa State University.*

Akkışla Belediyesi. (yıl). *Yaylalarda yalnız değilsiniz.* <https://www.akkisla.bel.tr/blog/yaylalarda-yalniz-degilsiniz/>, [Erişim: 21 Nisan 2022].

Akkışla Kaymakamlığı, (2013). *Akkışla gilaburu festivali.* <http://www.akkisla.gov.tr/arama/ara/gilaburu%20festivali>. [Erişim Tarihi: 05 Kasım 2022].

Alper, I., & Yalçın, E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2507-2522.

Altuntaş, A. (2021). Kayseri'nin kırmızı altını gilaburuda hasat başladı. <https://www.sabah.com.tr/kayseri/2021/10/12/kayserinin-kirmizi-altini-gilaburuda-hasat-basladi>, [Erişim Tarihi: 05 Kasım 2022].



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

Aslan, Z., & Akay, N. S. (2017). Ege bölgesi mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Eurasian Academy Of Sciences Social Science Journal*, UKTM, 446-464.

Bünyan Belediyesi. (yıl). *Bünyan Gilaburu*. <https://bunyan.bel.tr/page/bunyan-gilaburu/>, [Erişim: 21 Nisan 2022].

C'esoniene, L., Daubaras, R., Vencloviene, J., & Viškėlis, P. (2010). Biochemical and agrobiochemical diversity of *Viburnum opulus* genotypes. *Central European Journal of Biology*, 6, 864–871.

Ciani, S., Mason, M. C., & Moretti, A. (2019). Geographical indications and tourism destinations: An overview. *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*, 527-537.

Crisan, M., David, L., Moldovan, B., Vulcu, A., Dreve, S., Perde-Schrepler, M., Tatomir, C., Filip, A. G., Bolfa, P., & Achim, M. (2013). New nanomaterials for the improvement of psoriatic lesions. *Journal Of Materials Chemistry B*, 1(25), 3152-3158.

Çakıcı, C. A., & Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(1), 215-227.

Çalışkan, V., & Koç, H. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 28, 193-241.

Çevik, S. (2018). Coğrafi işaretli ürünlerin turizmdeki rolü: eskişehir turlarına ilişkin bir içerik analizi. *Journal Of Recreation And Tourism Research*, 5(4), 21-44.

Çevik, S. (2019a). Gastronomik Kimlik, Yıldırım Saçılık, M. & Çevik, S. (Ed). *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* içinde (15-30), Ankara: Detay Yayıncılık.

Çevik, S. (Nisan 2019b). Eskişehir’in Coğrafi işaret tescilli ürünü Çiböreğın kültürel ifadesi. *III. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi*, 332-344, Muğla.

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

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

Donner, M., Fort, F., & Vellema, S. (2017). *Fransa ve Fas'ta coğrafi işaretlerden toplu yer markalaşmasına yerin önemi: yerel ve bölgesel kalkınma aracı olarak coğrafi işaretler*. Springer, Şam, 173-196.

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

Ecevit-Genç, G., & Yıldırım, H. N. (2018). Leaf and petiole anatomy of *viburnum opulus* l. adoxaceae. *Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 11(1), 102-106.

Erbay, M., & Sabur, D. G. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında pazarlama stratejileri: Türkiye ve Avrupa örneği. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 10(1), 649-670.

Eren, F. Y., & Sezgin, A. C. (2021). Coğrafi işaretli yöresel ürünlerin destinasyonlar açısından önemi: Kapadokya Bölgesi örneği. *Journal Of Tourism Research Institute*, 2(1), 61-78.

Ertan, A. (2010). Prestijli tarım ürünlerinin pazarlanmasında kalite ve coğrafi işaret kavramlarının tutundurulması ve bu bağlamda tarım satış kooperatiflerinin önemi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (12), 157-170.

European Commission. (2022). *The EU Geographical Indications Register*. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> [Erişim: 21.03.2022].

Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

Hacıoğlu, N., Girgin, G. K., & Giritlioğlu, İ. (2009). *Yiyecek-içecek işletmelerinin pazarlama faaliyetlerinde yöresel mutfakların kullanımı Balıkesir örneği*. 3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu. 17-19 Nisan, Antalya.

Harika, Ş. (2018). *Gilaburu için işleme tesisi istiyorlar*. <https://hasatdergisi.com/gilaburu-icin-isleme-tesisi-istiyorlar/>, [Erişim Tarihi: 05 Kasım 2022].

Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek1), 371-389.

İnan, M. T., & Ege, Z. (2019). Türkiye'deki kırsal turizm politikaları. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 689-701.

Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, (yıl). *Gilaburunun yaygınlaştırılması projesi*. <https://kayseri.tarimorman.gov.tr/Sayfalar/Detay.aspx?TermStoreId=368e785b-af33-487d-a98d-c11d5495130b&TermSetId=2fcd0a6e-29e6-4155-91b3-67f2140f7189&TermId=d6008e47-6393-4d8a-a2c9-78dc26edd1e7&UrlSuffix=165/Gilaburunun-Yayginlastirilmasi-Projesi>, [21 Nisan 2022].

Kayseri Pazarı, (yıl). Kayseri Pazarı gilaburu ürünleri. <https://www.kayseripazari.com.tr/>, [Erişim Tarihi: 05 Kasım 2022].

Koca, S. (2009). *Kayseri ilinde gilaboru bitkisi (viburnum opulus l.) üzerinde bulunan arthropoda türlerinin belirlenmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.

Konarska, A. (2017). Comparative micromorphology and anatomy of flowers and floral secretory structures in two viburnum species. *Protoplasma*, 254(1): 523-537.

Ören, V. E., & Ören, T. Ş. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ebem Köftesi örneği. *Social Sciences*, 14(1), 151-162.

Özer, O. (2021). Kayseri'nin "UNESCO gastronomi kenti" olabilirliliğine ve gastronomi turizmine dair paydaş görüşleri. A. Kaya, M. Yılmaz & S. Yetimoğlu (Ed.), *Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar*, 189-206. Konya: NEÜ Yayıncılık.

Rop, O., Reznicek, V., Valsikova, M., Jurikova, T., Mlcek, J., & Kramarova, D. (2010). Antioxidant properties of european cranberrybush fruit (viburnum opulus var. Edule). *Molecules*, 15, 4467-4477.

Sağdıç, O., Yapar, N., Hayta, M., Sarıoğlu, K., & Yetim, H. (2013). *Geleneksel fermente gilaburu viburnum opulus l. Meyve suyundan izole edilen laktik asit bakterilerin probiyotik özellikleri ve endüstriyel üretimde kullanımları*. Yıldız Teknik Üniversitesi Projesi, 1100214, İstanbul.

Sınai Mülkiyet Kanunu. (2016). T.C. Resmi Gazete. <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf>, [Erişim: 22 Nisan 2022].

Suna, B., & Uçuk, C. (2018). Coğrafi işaret ile tescil edilmiş ürüne sahip olmanın destinasyon pazarlamasına etkileri. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 100, 118.

Şahin A., & Meral Y. (2011). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (5).

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

Şimşek, A., & Güleç, E. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürün: Elazığ Orciği. *Aydın Gastronomy*, 4(2), 73-81.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü (2018). *Tanıtma Bülten*, 16.

Taşkın, O., Aşık, B. B., & İzli, N. (2019). Gilaburu bitkisinin (viburnum opulus l.) meyve, sap ve yaprağının mineral içeriği. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 22(2), 178-182.



Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi

Dilek Gökçen SABUR, Saniye Gül GÜNEŞ

- TÜRKPATENT, (2018). *Bünyan gilaburusu*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/cddfef13-9755-4a45-8cdb-581c7ba3b416.pdf>, [Erişim: 22 Nisan 2022].
- TÜRKPATENT, (2020a). *Cirgalan biberi*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/bf06aa87-de60-47f8-855d-50cd24e9569e.pdf>, [Erişim: 22 Nisan 2022].
- TÜRKPATENT, (2020b). *Çakallı menemeni*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9be98686-1938-41ac-932c-94ab22faf1ed.pdf>, [Erişim: 22 Nisan 2022].
- TÜRKPATENT, (2021a). *Kurşunaşı çorbası*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/772faacf-13cd-4ee4-974f-385b9ac114c7.pdf>, [Erişim: 22 Nisan 2022].
- TÜRKPATENT, (2021b). *Akkışla gilaburusu*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/39c56aab-2383-46e1-aa4e-c97bed5d11f2.pdf>, [Erişim: 22 Nisan 2022].
- TÜRKPATENT, (2022). İstatistik. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/ProductGroup>, [Erişim: 5 Kasım 2022].
- TÜRKPATENT, (yıl). *Coğrafi işaret nedir?* <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co% C4% 9Frafı-i% C5% 9Faret-nedir>, [Erişim: 20 Nisan 2022].
- TÜRKPATENT, (yıl). *Coğrafi işaretli ürünler ana sayfası*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa>, [Erişim: 20 Nisan 2022].
- Ülger, H., Ertekin, T., Karaca, O., Canoz, O., Nisari, M., Unur, E., & Elmalı, F. (2013). Influence of gilaburu (*Viburnum opulus*) juice on 1, 2-dimethylhydrazine (dmh)-induced colon cancer. *toxicology and industrial health. Journal of Cancer Research and Therapeutics*, 14(2), 314.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö., & Akpulat, N. A. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(32), 132.
- Vital, F. (1999). Protection of geographical indications: the approach of the European Union. In *WIPO, Symposium on the International Protection of Geographical Indications, Somerset West, Cape Province, September 1-2*.
- WIPO. (2022). *Coğrafi işaret hakkında*, <https://www.wipo.int/madrid/en/> [Erişim: 22 Şubat 2022].
- Yaylacı, S., & Mertol, H. (2021). Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik lezzetler: Tokat örneği. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 313-334.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., & Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği. *Gastroia: Journal Of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861-871.
- Yunusova, S. G., Karimova, A.R., Tsyrlina, E. M., Yunusov, M. S., & Denisenko, O. N. (2004). Change on storage of biological activity of viburnum opulus seed components. *Chemistry Of Natural Compounds*, 40(5), 423-426.
- Zuluğ, A. (2010). *Coğrafi işaretli gıdalara ilişkin tüketici tercihleri üzerine bir araştırma: İstanbul örneği* (Doktora Tezi). Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.