



# Türk Mutfağında Yer Alan Coğrafi İşaret Tescil Belgesine Sahip Çorbalar Üzerine Bir Araştırma

## A Research on Soups with Geographical Indication Registration Certificate in Turkish Cuisine

Nazlı Kardeş Çolakoğlu<sup>1</sup> , Mehmet Sarıışık<sup>2</sup> 

### Öz

Bir ürünü diğerlerinden ayırmaya yarayan ve o ürünün farklı yanını vurgulayan coğrafi işaret kavramı, aynı zamanda tüketicinin seyahat motivasyonlarını, destinasyon tercihlerini ve satın alma niyetlerini etkilemektedir. Bu kavrama sahip olan ülkeler, bölgeler ve şehirler daha görünür hale gelmektedir. Bu araştırma Türkiye’de gerçekleştirilen coğrafi işaret tescil işlemlerinin mevcut durumunu “yemekler ve çorbalar” kategorisinde yer alan çorbalar bağlamında ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırmanın bir diğer amacı ise coğrafi işaretin önemine dikkat çekmektir. Bu amaç doğrultusunda yapılan araştırmada “Türkiye’nin coğrafi işaret belgesine sahip çorba varlığının bölgelere ve illere göre gösterdiği dağılım nasıldır?”, “Coğrafi işaret belgesine sahip çorbaların tescil tarihlerine ve tüzel kişiliklere göre gösterdiği dağılım nasıldır?” ve “Tescil başvurusu yapılmış çorbaların başvuru tarihlerine ve bölgelere göre gösterdiği dağılım nasıldır?” sorularına cevap aranmıştır. Çalışmada Türk Patent ve Marka Kurumu’nda yer alan bilgilerden faydalanılmıştır. Türkiye’de gastronomi unsuru olarak kabul edilebilecek coğrafi işaretli çorbaların özellikleri (menşe-mahreç-geleneksel ürün) ile tescil sahipleri, il, bölge ve yıl bazındaki dağılımları tablolatılmıştır. Çalışmanın neticesinde çorba tescil sayısı en yüksek bölge İç Anadolu Bölgesi’dir. Marmara Bölgesi’nde ise tescil belgesine sahip çorbaya rastlanmamıştır. Aynı zamanda çalışma sonuçları çorba tescillerinin daha ziyade belediyeler tarafından gerçekleştirildiğini ve başvuruların geçmişten bugüne artış gösterdiğini ortaya koymaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Çorbalar, Türk Mutfağı, Coğrafi İşaretli Ürünler, Coğrafi İşaret, Gastronomi Turizmi

### ABSTRACT

The concept of geographical indication, which serves to distinguish a product from others and emphasizes the different side of that product, also affects the travel motivations, destination preferences and purchase intentions of the consumer. Countries, regions, and cities that have this concept are becoming more visible. This research purpose to reveal the existing situation of geographical indication patent processes carried out in Turkey in the context of soups in the category of "dishes and soups". The research conducted for this purpose, "How is the distribution of geographically indicated soups in Turkey according to regions and provinces?", "How is the distribution of geographically indicated soups according to registration dates and legal entities?" and "How is the distribution of the soups for which the registration application has been made, according to the application dates and regions?" answers to the questions were sought. The research, the information in the Turkish Patent and Trademark Office was used. The characteristics (origin-origin-traditional product) of soups with geographical indications, which can be considered as a gastronomic element in Turkey, and their distribution because of registration holders, province, region and year are tabulated. As a result of the study, the region with the highest number of soup registrations is the Central Anatolia Region. No soup with a registration certificate was found in the Marmara Region. At the same time, the results of reveal that soup registrations are mostly carried out by municipalities and applications have increased from past to present.

<sup>1</sup> Corresponding Author: İstanbul Beykent Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, [nazlikardes@beykent.edu.tr](mailto:nazlikardes@beykent.edu.tr), ORCID ID: 0000-0001-7259-8281

<sup>2</sup> Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, [msariisik@subu.edu.tr](mailto:msariisik@subu.edu.tr), ORCID ID, 0000-0002-0681-6137



**Keywords:** Soups, Turkish Cuisine, Geographical Indication Products, Geographical Indication, Gastronomy Tourism

## GİRİŞ:

Yöre kültürünün önemli bir parçası olan yöresel ürünler, üretimin gerçekleştiği bölge ile kuvvetli bir bağa sahiptir. Ülkelerin çoğu sahip oldukları bu ürünleri taklitlerinden korumak amacıyla çeşitli yasal önlemler almışlardır. Ürünün özelliklerini, menşeyini ve coğrafi bölge ile ilişkisini gösteren ve tüketici için bir kalite işareti olan coğrafi işaret kavramı bu yasal önlemlerden birisidir. Alınan yasal önlemler çerçevesinde yöresel yemekler, alkolü içecekler, tarım ürünleri, süt ürünleri, dokumacılık, maden ürünleri ve çeşitli el sanatlarına coğrafi işaretler verilmiştir (Nizam, 2012). Son zamanlarda önemi giderek artan coğrafi işaret kavramı ürünlerin birbirlerinden farklı özelliklerini ortaya çıkararak kendine has özellikleri sayesinde bulunduğu bölgenin farklılaşmasına neden olmaktadır. Öyle ki coğrafi işaretli ürünlere sahip bölgelerin rakiplerine karşı avantajlı bir durumda olduğu düşünülmektedir. Coğrafi işaret kavramı günümüzde daha önemli hale gelmiş ve ülkeler bu konuya daha fazla ilgi göstermeye başlamıştır. Bununla birlikte önemli gelir kaynaklarından biri olan turizmin coğrafi işaretli ürünler ile desteklendiğinde daha çekici bir hale bürünerek bulunduğu bölgeye önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir. Gastronomi turizminde de önemli bir role sahip olan coğrafi işaretli ürünler kaliteli, güvenilir ve menşe yerinin belli olmasından dolayı üreticiler için tanıtım kolaylığı, tüketiciler içinse satın alma isteği oluşturmaktadır (Ercelep ve Akdemir, 220). Örneğin, Erzurum'a seyahat eden turistler, coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan çağ kebabını deneyimlemek amacıyla yöresel restoranlara rağbet etmektedirler. Hatta yalnızca çağ kebabını tatmak için İstanbul'dan günübirlik seyahatler gerçekleştirilmektedir (Zaman ve Kayserili, 2015).

Gastronomi turizmine katılan ziyaretçilerin seyahat motivasyonları; bir bölgeye has tarım ürünlerini ve/veya yemeği deneyimlemek, bu ürünlerin yetiştirilmesini veya yemeklerin hazırlanışlarını görmek, yemek temalı festivallere katılmaktır. Coğrafi işaret sistemiyle bir yöreye ait yemeklerin ve ürünlerin korunması ve tüm üretim basamaklarının kayıt altına alınmasından dolayı turistler kolaylıkla o bölgeye özgü ürünleri deneyimleyebilecek ve üretim basamaklarını öğrenebileceklerdir. Bu açıdan bakıldığında coğrafi işaretler, sürdürülebilir bir gastronomi turizminin sağlanabilmesi açısından önemlidir. Türk mutfağının zenginlik, çeşitlik ve özgünlük bakımından dünyanın en iyi mutfaklarından birisi olduğu düşünüldüğünde Türk mutfağına yönelik yapılan araştırmaların artırılması gerektiği düşünülmektedir. Türk mutfak kültüründe yer alan özgün ürünlerin tespit edilip, bu ürünlere coğrafi işaret kazandırıldığı takdirde çekicilik unsuru oluşturacağı ve o ziyaretçilerde bölgeye dair bir merak uyandıracacağı açıktır. Bu nedenle Türk mutfak kültüründe coğrafi işarete sahip ürünleri belirlemek ve coğrafi işaretleme çalışmalarının mevcut durumunu tespit etmek tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin geliştirilmesi, bölgeye dair bir çekicilik oluşturulması ve turizm rotalarının oluşturulması açısından önem arz etmektedir. Kargıoğlu ve Erkol Bayram (2029), çalışmalarında coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından önemine değinerek bu tür yiyecek ve içecek ürünlerinin kullanılarak turizm rotaları oluşturulması gerekliliğine vurgu yapmışlardır.

Türk mutfak kültüründe çorbalar, hamur işleri, tatlılar, et yemekleri vs. olmak üzere çok çeşitli yemek türleri bulunmaktadır. Bu çalışmada çorba kategorisinin tercih edilmesinin nedeni, çorbaların geçmişten bugüne en temel ürün olarak her zaman sofralarda bulunmasıdır. Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmindeki önemine değinen bu çalışma Türkiye'nin mevcut coğrafi işaretleme çalışmalarının durumunu irdelemeyi ve sahip olduğu coğrafi işaretli çorbalarını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu çalışmada amaca yönelik olarak;

- Türkiye'nin coğrafi işaret belgesine sahip çorba varlığının bölgelere ve illere göre gösterdiği dağılım nasıldır?
- Coğrafi işaret belgesine sahip çorbaların tescil tarihlerine ve tüzel kişiliklere göre gösterdiği dağılım nasıldır?
- Tescil başvurusu yapılmış çorbaların başvuru tarihlerine ve bölgelere göre gösterdiği dağılım nasıldır? sorularına cevap aranmıştır.

Bu bağlamda gerçekleştirilen çalışma Türkiye'nin yöresel çorba varlığına yönelik faaliyetlerini çeşitli parametrelerle ortaya koyması açısından önem arz etmektedir. Bu araştırmada Türkiye'nin coğrafi işaretli çorbalarının tespit edilerek gruplandırmasının çorbaların bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirilmesi bakımından da literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## 1. Kavramsal Çerçeve

### 1.1. Türk Mutfağında Çorba

Yiyecek içecek çeşitliliği ve zenginliği ile bilinen Türk mutfağında tahılların, çorbaların, hamur işlerinin, sebze ve meyvelerin önemli bir yeri vardır (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018). Türk mutfak kültürü öğle yemeği ve akşam yemeği açısından ele alındığında çorba, ana yemek, salata veya tatlı olmak üzere üç yemek grubu bulunmaktadır (Güler, 2010). Batı mutfak kültüründe iştah açıcı olarak adlandırılan çorbalar, Türk mutfak kültüründe ana yemek olarak ve hatta kahvaltılarda bile tüketilmektedir. Çorba: sebze/meyve, et, tahıl ve su ürünleri gibi çeşitli malzemeler katılarak hazırlanan ve içerisindeki su miktarı daha fazla olan bir yemek türüdür (Arlı ve Gümüş, 2007). TDK' ya göre ise çorba "Et, tahıl ve sebze ürünleri ile elde edilen, sıcak ve sulu olan bir içecek türüdür" (Türk Dil Kurumu, 2022).

İnsanın anne sütünden hemen sonra tanıştığı ilk ürün olan çorbanın çok zahmetli bir yemek olmaması, ekonomik ve basit malzemelerle de hızlıca hazırlanıp servis edilebiliyor olması çorbayı geçmişten bugüne sofraların vazgeçilmezleri arasında kılmıştır (Özdemir Yaman, 2022). Orta Asya Türk mutfağında tüketilen toyga çorbasının günümüz mutfak kültüründe de tüketiliyor olması Türk mutfağında çorbaların köklü bir geçmişe sahip olduğunun bir göstergesidir (Gümüş, 2011). Buna ek olarak Şavkay (2004), Orta Asya döneminde mercimeğin sıklıkla mutfakta yer aldığını ve buna bağlı olarak mercimek çorbasının çok eski dönemlerden bugüne değil geldiğini savunmaktadır. Bununla birlikte diğer yiyeceklerden farklı olarak, çorbalar sınıfsal bir ayırım göstermemektedir. Montaigne'nin "çorba denilince, kral da, dilenci de aynı iştahla acıyırlar" sözü, çorbaların tüm herkes için ulaşılabilir bir yemek olduğunu ifade etmektedir (Yaman, 2022).

Çorbanın bir diğer önemli özelliği de kolay sindirilebilir olması nedeniyle hastaların sıklıkla tükettiği bir yemek olmasıdır. Öyle ki Osmanlı Döneminde yazılmış bir tıp kitabında çorbadan bahsedilirken "Tavuk suyu çorbası: durak otu, tarçın ve nohut suyu ile pişirilirse epilepsi hastalığına; badem yağı ve tatlı ile pişerse kolik hastalığına; marul yaprağı ve azıcık kişniş ile pişerse sinir ve melankoliye iyi gelir". İfadelerine yer verilmiştir. Hatta günümüz restoranlarının ilk ortaya çıkışı sağlıklı ve besleyici olduğu bilinen çorbaların dükkânlarda satılmaya başlamasıyla birlikte ortaya çıkmıştır (Gümüş, 2011: 56). XV. Louis zamanında (1760) Boulaunger Fransa'da sağlığa iyi geldiğini düşündüğü çorbaları satmak için bir dükkân açmış ve daha sonra bu dükkâna dinçlik veren ve tazelik anlamlarını taşıyan "restaurers" adını vermiştir. Gürsoy (2007), çorbanın koruyucu hekimlik için önemli olduğunu ve kan şekerinin hızlı yükselişini engellediğinden dolayı yemeklere çorba ile başlanması gerektiğini vurgulamaktadır.

Türk mutfağında çorbaların kahvaltı ya da ana yemek olarak tüketiliyor olmasından hareketle çorbanın bu mutfakta kendine daha fazla yer edindiği söylemek mümkündür. Türk mutfağındaki çorbalar Avrupa mutfağındaki yer alan çorbalara nazaran taneli ürünler, sebzeler ve et ürünleri içerdiğinden dolayı daha sulu olarak hazırlanmakta ve servis edilmektedir. Bunun bir sonucu olarak Avrupa mutfağında yapılan çorbalar için "yeme" terimi kullanılırken Türk mutfağında yapılan çorbalar için "içme" terimi kullanılmaktadır. Özellikle tarihsel süreç içerisinde her zaman Türk mutfağında hazırlanan çorbalara ayrı bir önem verilmiştir (Özdemir, 2014). Orta Asya'da genellikle un ve buğday kullanılarak yapılan basit lapalar günümüz çorbalarının ilk temsilcileridir. Türkler, Anadolu'ya gerçekleştirdikleri göçün ardından sürdürdükleri çorba kültürlerini yeni, çeşitli malzeme ve tekniklerle zenginleştirmişlerdir (Yerasimos, 2010). Osmanlı Dönemi'nde ise çorbalar günümüzdeki kıvamına kavuşmuş ve sofraların başyemeği olmuştur. Türk mutfak tarihi incelendiğinde geçmişten bu yana çorbaların değişmeden geldiği söylenebilir. Ancak bazı yörelere has çorbaların reçetelerinin kayıt altına alınmaması nedeniyle unutulma tehlikesiyle karşı karşıyadır (Köşker ve Özbey, 2021). Bu nedenle Türk mutfağında yer alan çorbaların coğrafi işaret sistemi ile koruma altına alınması önem arz etmektedir.

## 1.2. Gastronomi Destinasyonları Açısından Coğrafi İşaret Kavramı

Coğrafi işaret, bir ürünün kaynaklarını ve o ürüne ait karakteristik özellikleri coğrafi alan ile birbirine bağlayan, bu bağlantıyı gösteren ve garanti veren bir kalite işaretidir. Bir ürünün coğrafi işarete sahip olması o ürünün gelenekselliğine ve yerel niteliklerine bağlı olarak kavuştuğu ünü korumasına yardımcı olmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Addor ve Grazioli (2002), çalışmalarında coğrafi işaretlerin, ticari markalarda olduğu gibi piyasada bulunan ürünlerin tanımlanmasına yardımcı olan ayırt edici işaretler olduğuna dikkat çekmişlerdir. Coğrafi işaretler, ürünlerin ayırt edici niteliklerine göre “menşe” veya “mahreç işareti” şeklinde tescillenmektedir (Resmi Gazete, 2022). Ürünün esas ve tüm özellikleri belirli bir coğrafi alana özgü unsurlardan geliyorsa söz konusu ürüne “menşe adı” işareti verilmektedir. Bu işarete sahip ürünlerde üretim ve diğer işlemlerinin tamamının o bölge sınırları içerisinde gerçekleşmesi şarttır. Bundan dolayı “menşe adı” ile tescillenen ürünlerinin yöre ile bağları oldukça kuvvetlidir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Bordeaux üzümü, parmesan peyniri, Anamur muzı ve Antalya piyazı menşe adı ile işaretlenmiş ürünlere örnektir (Seçuk ve Tugay, 2021: 837). “Belirgin bir özelliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlere verilen coğrafi işaretlere ise “mahreç işareti” denir. Mahreç işareti veya Menşe adı kapsamında yer almayan ancak bir ürünü tanımlamak için geleneksel olarak otuz seneden az olmayacak şekilde kullanılmış olduğu kanıtlanan adlara “geleneksel ürün adı” verilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Çakallı menemeni ve Ezogelin çorbası geleneksel ürün işaretine sahip ürünlerdir (Seçuk ve Tugay, 2021: 837). Türkiye’de coğrafi işaretleme Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından gerçekleştirilmektedir. Coğrafi işaret tescili için gerekli başvuruyu belediyeler, dernekler ve sanayi odaları gibi kamu kurum ve kuruluşları yapmaktadır. Domaç Yaşar (2022) ve Arslan’ın (2022) coğrafi işaret üzerine yapmış oldukları çalışmalarda en çok coğrafi işaret tescili yaptıran kurumlar Belediyeler ile Ticaret ve Sanayi Odaları olarak ortaya çıkmıştır.

Günümüzde kalite, doğal ve güvenilir gibi kavramlara doğru değişen tüketici algıları ve davranışları “coğrafi işaret” kavramının her geçen gün değer kazanmasına sebebiyet vermiştir. Öyle ki coğrafi işaret bir kalite işaretidir. Aynı zamanda yerel ürünleri taklitlerinden sakınan, diğer ürünlerden farklı yönlerini ortaya çıkaran (Rangnekar, 2003) ve ticari değerinin artmasına yardımcı olan coğrafi işaret kavramı pazarlama faaliyetlerinin de önemli bir unsurudur (Yenipınar, Köşker ve Karacaoğlu, 2014: 14; Taşdan, Albayrak ve Albayrak, 2014). Ek olarak coğrafi işaretler aracılığı ile koruma altına alınmış olan ve soyut mirasın bir dışı vurumu olan yerel ürünler, destinasyonlar için marka imajı yaratmak, destinasyonlara turist çekmek ve (Okumuş, Okumus ve Mckercherc, 2007) gastronomi turizminin gelişmesini sağlamak amacıyla tanıtım faaliyetlerinin içerisine de eklenmektedir (Kan ve Gülçubuk, 2008; Yenipınar vd., 2014). Coğrafi işaret kavramını önemli kılan diğer unsur destinasyonların tercihinde önemli bir role sahip olmasıdır (Saatçi, 2019: 361). Öyle ki son dönemlerde gerçekleştirilen turizm hareketlerine bakıldığında geleneksel ve kültürel değerlerin artan bir ivmeye sahip olduğu görülmektedir. Buna bağlı olarak da ziyaretçiler özünü koruyan ve değerlerine sahip çıkmış yerleri tercih etmektedir. Bu doğrultuda yerel ürünlerin ön plana çıkarılması ve koruma altına alınması önemli bir husustur (Mercan ve Üzülmöz, 2014). Bu noktada devreye giren coğrafi işaret sistemi, geleneksel miras ile yerel değerleri koruma altına alarak hem bölgenin tanıtımına yarar sağlamakta hem de o bölgede gerçekleştirilen tarımsal faaliyetleri desteklemektedir (Şentürk, 2011). Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin (2022), turistlerin coğrafi işarete sahip ürünleri bilme durumlarının gastronomi destinasyon algısı üzerine yapmış oldukları çalışmada turistlerin coğrafi işaretli ürünleri bilme durumları ve gastronomi destinasyon algıları arasında istatistikî açıdan anlamlı bir ilişki olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Ceylan ve Samırkaş Komşu (2020), çalışmada coğrafi işarete sahip ürünlerin çeşitli turizm türleri ile (gastronomi, kültür, inanç vb.) bütünleştirilerek bir çalışma yapıldığında destinasyon tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinde başarı sağlanabileceği sonucuna ulaşmışlardır. Jay ve Taylor’a (2012) göre Fransa’da üretilen ve coğrafi işaret belgesi alan “Champagne köpüklü şarabı” turistlerin bölgeyi tercih etmesinde ve şehrin markalaşmasında önemli bir yere sahiptir. Benzer şekilde Bowen ve Zapata (2009)’da, Meksika’da üretilen ve coğrafi işarete sahip olan tekila ürününe bağlı olarak bölgenin tanınırlığının arttığını ve bu ürünün bölge gelişimine önemli katkılarda bulunduğunu belirtmişlerdir. Palı (2020) ise Giresun’un coğrafi işaretli ürünleri üzerine yapmış olduğu çalışmada coğrafi işaretli ürünlerin tanıtım ve pazarlama

çalışmalarının yapılması sonucunda ilin ürün ile marka bağı oluşturacağı ve bununda turizm faaliyetlerini geliştireceği sonucuna ulaşmıştır. Toklu ve arkadaşları (2016), tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algıları üzerine yaptıkları çalışmada kalite, güvenilirlik ve gelenek kavramlarının tüketicilerin coğrafi işaretli ürünlere olan algıları üzerinde olumlu bir etki yarattığı sonucuna ulaşmışlardır. Bu sonuçlar doğrultusunda coğrafi işaret ile tescillenen ürünlerin, tüketicide güven algısı yaratarak diğer benzer ürünlere kıyasla daha fazla tercih edilmesi sağlayabileceği söylenebilir. Öyle ki Doğukan ve Yurduseven (2021), coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon tanıtımındaki önemini araştırdıkları çalışmada katılımcıların çoğunun coğrafi işaretleme sonrası Hayrabolu tatlısını öğrendiklerini ve tatlıyı ait olduğu yerde yemek için seyahat ettikleri sonucuna ulaşmışlardır. Nitekim yerel ürünlerin buldukları bölgenin adıyla özdeşleştirilerek bu şekilde anıldığında daha fazla tercih edildiği aşikârdır (Toprak ve Oğuz, 2017). Bu sonuçlar doğrultusunda mutfak kültürü açısından zenginliğe sahip olan bölgeler kendilerine has ürettikleri gıda ürünleri sayesinde bölgenin bilinirliğini artırarak çekicilik oluşturmada, rekabet avantajı yaratmakta ve gastronominin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır (Çekiç ve Aksoy, 2021). Bu nedenle coğrafi işaretli ürünlerin mevcut durumlarının belirlenmesi, sayısının artırılması ve ürünlerin koruma altına alınarak farklılaşma unsuru olarak kullanılması önem arz etmektedir.

## 2. Yöntem

Bu araştırma, coğrafi işaretin önemini vurgulayarak Türkiye'nin sahip olduğu coğrafi işaretli çorba varlığını ortaya koymayı hedeflemektedir. Bu hedef doğrultusunda coğrafi işaretli çorbalar çalışmanın evrenini oluşturmaktadır. Türk marka ve patent kurumundan erişilen bilgiler de bu çalışmanın veri tabanı oluşturmaktadır. Bahsi geçen evren dinamik olduğundan dolayı bulgular kısmını oluşturan analizler 20 Ekim 2022 tarihinde elde edilen verilerle kısıtlı kalmıştır. Bununla beraber veri tabanında bulunan çorba varlığının belirlenmesinde "yemekler ve çorbalar" kategorisinde bulunan ürünler temel alınmıştır. Bu kategoride yer alan ürünlerin tür konusunda ihtilafa düşülen durumlarda ürünlerin tescil belgelerinde yer alan açıklamalar ve ibareler dikkate alınmıştır. Verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden birisi olan doküman analizi tekniği kullanılmış ve ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır. Doküman analizi tekniği, belli bir hedef doğrultusunda kaynaklara ulaşma, inceleme ve değerlendirme işlemleri olarak tanımlanabilir (Karasar, 2005). Doküman analizinde veriler var olan belge ve kayıtların incelenmesi ile elde edilmektedir.

## 3. Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde Türkiye'nin coğrafi işaret tescil belgesine sahip çorbalarına ait veriler, bölgeler temelinde sınıflandırılmış ve bu verilere yönelik tablolar oluşturulmuştur.

Tablo 1: Akdeniz Bölgesi'nde yer alan coğrafi işaretle sahip çorbalar

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Coğrafi İşaret Türü	Tescil No	Coğrafi İşaret Tescil Tarihi
1	Adana	Adana Analıkızlı	Mahreç	576	26.10.2020
2	Antalya	Alanya Hülüklü Çorba	Mahreç	459	26.09.2019
3	Antalya	Antalya Paça Çorbası	Mahreç	1200	24.08.2022
4	Kahramanmaraş	Maraş Kelle Paçası	Mahreç	945	05.11.2021
5	Kahramanmaraş	Maraş Tarhanası	Mahreç	154	23.02.2012

Tablo 1'de Akdeniz Bölgesi'nin coğrafi işaret belgesine sahip çorbalarına ait bilgiler yer almaktadır. Tabloya göre Akdeniz Bölgesi'nde yer alan üç ilin (Adana, Kahramanmaraş ve Antalya) toplamda beş ürününü tescil ettirdiği; Isparta, Burdur, Hatay, Osmaniye ve Mersin'in tescillenmiş çorbasının bulunmadığı görülmektedir. Bölgenin coğrafi işaret belgesine sahip çorba sayısı en çok olan illeri Antalya (n=2) ve Kahramanmaraş'tır (n=2). Maraş tarhanası bölgenin ilk coğrafi işaret alan çorbasıdır (Tescil Tarihi: 23.02.2012).



Tablo 2: İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan coğrafi işaretle sahip çorbalar

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Coğrafi İşaret Türü	Tescil No	Coğrafi İşaret Tescil Tarihi
1	Ankara	Akyurt Fıtır Çorbası	Mahreç	957	24.11.2021
2	Ankara	Akyurt Soğuk Çorbası	Mahreç	1039	02.03.2022
3	Ankara	Akyurt Toyga Çorbası	Mahreç	1094	26.04.2022
4	Ankara	Akyurt Tutmaç Çorbası	Mahreç	1038	02.03.2022
5	Çankırı	Cimcik Hamuru Çorbası	Mahreç	1128	27.05.2022
6	Çankırı	Çankırı Tutmaç Çorbası	Mahreç	778	01.06.2021
7	Eskişehir	Sivrihisar Arabaşı	Mahreç	1033	03.08.2021
8	Konya	Konya Bamya Çorbası	Mahreç	677	18.02.2021
9	Konya	Kikirdekli Kesme Çorbası	Mahreç	863	20.08.2021
10	Konya	Konya Ovmaç Çorbası	Mahreç	913	04.10.2021
11	Konya	Konya Tandır Çorbası	Mahreç	1112	18.05.2022
12	Konya	Konya Tarhun Çorbası	Mahreç	1114	18.05.2022
13	Konya	Konya Tutmaç Çorbası	Mahreç	934	27.10.2021
14	Kayseri	Kayseri Kurşun Aşı Çorbası	Mahreç	950	22.11.2021
15	Yozgat	Yozgat Arabaşısı	Mahreç	178	27.12.2013

Tablo 2'de İç Anadolu Bölgesi'nin coğrafi işaretli çorbalarına ait veriler sunulmuştur. Bu veriler incelendiğinde İç Anadolu Bölgesi'nde bulunan altı şehrin (Kayseri, Eskişehir, Ankara, Çankırı, Yozgat ve Konya) çorba kategorisinde yer alan toplam on beş ürünü tescil ettirdiği, Nevşehir, Niğde, Kırşehir, Karaman, Aksaray, Kırıkkale, Sivas illerinin ise tescillenmiş bir çorbasının bulunmadığı görülmektedir. Bölgenin sayıca en fazla coğrafi işaretli çorbaya sahip şehri Konya'dır (n=6). Bu sayı bölgenin coğrafi işaretli çorba varlığının %40'ına denk gelmektedir. Ayrıca bu verilerden hareketle, Yozgat arabaşı çorbası İç Anadolu Bölgesi'nin tescil belgesine sahip ilk çorbasıdır (Tescil Tarihi: 27.12.2013).

Tablo 3: Ege Bölgesi'nde yer alan coğrafi işarete sahip çorbalar

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Coğrafi İşaret Türü	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret Tescil Tarihi
1	Kütahya	Gediz Tarhanası	Mahreç	1108	13.05.2022
2	Kütahya	Kütahya Kızılıcık Tarhanası	Mahreç	659	26.01.2021
3	Uşak	Uşak Tarhanası	Menşe	209	21.03.2017

Tablo 3'te Ege Bölgesi'nin coğrafi işaret belgesine sahip çorbalarına ilişkin bilgiler bulunmaktadır. Bu bilgiler değerlendirildiğinde Ege Bölgesi'ndeki iki ilin (Kütahya ve Uşak) toplamda üç çorbayı tescil ettirdiği görülmektedir. İzmir, Aydın, Muğla, Denizli, Manisa ve Afyonkarahisar illerinde herhangi bir coğrafi işarete sahip çorbaya rastlanmamıştır. Uşak tarhanası Ege Bölgesi'nde coğrafi tescil belgesi alan ilk çorbadır (Tescil Tarihi: 21.03.2017).

Tablo 4: Karadeniz Bölgesi'nde yer alan coğrafi işarete sahip çorbalar

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Coğrafi İşaret Türü	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret Tescil Tarihi
1	Amasya	Amasya Toyga Çorbası	Mahreç	960	01.12.2021
2	Bolu	Bolu Kızılıcık Tarhanası	Mahreç	252	01.12.2017
3	Bayburt	Kavut Çorbası	Mahreç	499	08.06.2020
4	Kastamonu	Araç Akdene Çorbası	Mahreç	1153	22.06.2022
5	Kastamonu	Pınarbaşı Kara Çorba	Mahreç	319	29.12.2017

Yukarıdaki tabloda Karadeniz Bölgesi'ne ait coğrafi işaretli çorbalar ve bu çorbalara ait bilgiler bulunmaktadır. Bu bilgiler değerlendirildiğinde Karadeniz Bölgesi'nde bulunan dört ilin (Amasya, Bolu, Bayburt ve Kastamonu) toplamda beş ürünü tescil ettirdiği; Trabzon, Zonguldak, Tokat, Giresun, Karabük, Gümüşhane, Çorum, Düzce, Bartın, Artvin, Sinop, Samsun, Ordu ve Rize'nin ise coğrafi işarete

sahip çorbasının bulunmadığı görülmektedir. Karadeniz Bölgesi'nin coğrafi işaretli çorba sayısı en fazla olan ili Kastamonu'dur. Ayrıca Karadeniz Bölgesi'nin coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ilk çorbası Bolu kızılıklık tarhanasıdır.

Tablo 5: Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan coğrafi işarete sahip çorbalar

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Coğrafi İşaret Türü	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret Tescil Tarihi
1	Erzurum	Erzurum Ayran Aşı Çorbası	Mahreç	1074	13.04.2022
2	Erzurum	Erzurum Kesme Aşı Çorbası	Mahreç	1075	13.04.2022
3	İğdır	İğdır Omaç Aşı Çorbası	Mahreç	876	26.08.2021
4	Malatya	Malatya Tarhanası	Mahreç	1174	23.07.2022
5	Tunceli	Tunceli Şorbik Çorbası	Mahreç	285	18.12.2017
6	Van	Van Ayran Aşı Çorbası	Mahreç	1107	11.05.2022

Yukarıda yer alan tabloda Doğu Anadolu Bölgesi'nin coğrafi işaretli çorbalarına ait bilgiler bulunmaktadır. Bu bilgiler Doğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan beş ilin (İğdır, Erzurum, Malatya, Tunceli, Van) toplamda altı çorba ürününü tescil ettirdiğini; Ardahan, Ağrı, Bitlis, Elazığ, Bingöl, Erzincan, Muş, Kars ve Hakkâri illerinin ise tescillenmiş çorbalarının bulunmadığını göstermektedir. Coğrafi işaretli çorba sayısı en fazla olan il ise Erzurum'dur (n=2). Tunceli mutfağında yer alan "Tunceli şorbik çorbası" bölgenin coğrafi işarete sahip ilk çorbasıdır (Tescil Tarihi: 18.12.2017).

Tablo 6: Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan coğrafi işaretle sahip çorbalar

Sıra	İller	Coğrafi İşaretli Ürün Adı	Coğrafi İşaret Türü	Tescil Numarası	Coğrafi İşaret Tescil Tarihi
1	Diyarbakır	Diyarbakır Simindirik Çorbası	Mahreç	864	20.08.2021
2	Diyarbakır	Diyarbakır Hebenisk Çorbası	Mahreç	1104	11.05.2022
3	Diyarbakır	Diyarbakır Kürt Mustafa Çorbası	Mahreç	1159	28.06.2022
4	Diyarbakır	Diyarbakır Meyir Çorbası	Mahreç	918	11.10.2021
5	Diyarbakır	Diyarbakır Kulak çorbası	Mahreç	1141	07.06.2022
6	Gaziantep	Antep Börek Çorbası	Mahreç	793	02.07.2021
7	Gaziantep	Antep Lebniye Çorbası	Mahreç	756	15.05.2021
8	Gaziantep	Antep Öz Çorba	Mahreç	666	09.02.2021
9	Gaziantep	Antep Alaca Çorba	Mahreç	781	09.06.2021
10	Gaziantep	Antep Maş Çorbası	Mahreç	1041	07.03.2022
11	Diyarbakır	Diyarbakır Simindirik Çorbası	Mahreç	864	20.08.2021
11	Şanlıurfa	Urfa Lebenisi	Mahreç	320	29.12.2017

Tablo 6'da Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin coğrafi işaret belgesine sahip çorbaları ve söz konusu çorbalara ait veriler yer almaktadır. Bu veriler değerlendirildiğinde Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki üç ilin (Diyarbakır, Gaziantep, Şanlıurfa) on bir çorbayı tescil ettirdiği; Adıyaman, Batman, Şırnak, Mardin, Kilis ve Siirt illerinin ise tescil belgesine sahip çorbasının bulunmadığı görülmektedir. Bölgenin sayıca en fazla coğrafi işaretli çorbaya sahip olan şehirleri Gaziantep (n=6) ve Diyarbakır'dır (n=5). Bu da bölgede bulunan tescilli çorbaların %91'ine eş değerdir. Ayrıca bölgede coğrafi işarete sahip ilk çorba "Urfa Lebenisi" dir (Tescil Tarihi: 29.12.2017). Çalışmada Marmara Bölgesi sınırları içerisinde bulunan illerin hiçbirinde (İstanbul, Kocaeli, Yalova, Balıkesir, Bursa, Tekirdağ, Çanakkale, Kırklareli, Edirne, Bilecik ve Sakarya) coğrafi işaretli çorbaya rastlanmamıştır.

Tablo 7: Coğrafi İşaretli Çorbaların Tescil Sahiplerine Göre Dağılımı

Bölgeler	Kurum ve Kuruluşlar				n	%
	Ticaret Borsası	Belediyeler	Ticaret ve Sanayi Odaları	Diğer		
Marmara	-	-	-	-	0	0
Akdeniz	1	2	1	1	5	11,1
D. Anadolu	2	1	2	1	6	13,3
G. Anadolu	0	4	6	1	11	24,4
Karadeniz	-	2	1	2	5	11,1
İç Anadolu	-	14	1	-	15	33,3
Ege	1	-	1	1	3	6,60
<b>Toplam</b>	<b>4</b>	<b>23</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>45</b>	<b>-</b>
<b>%</b>	<b>8,88</b>	<b>51,11</b>	<b>26,66</b>	<b>13,33</b>	<b>-</b>	<b>100</b>

Tablo 7’ de coğrafi işaret belgesine sahip çorbaların tescil sahiplerine göre dağılımı bölgeler temelinde gösterilmiştir. Coğrafi işaret belgesine sahip olmak için başvuruda bulunan kurum ve kuruluşlar şehirlere göre farklılık göstermektedir. Çorbaların tescil sahipleri incelendiğinde veri tabanında “Yemekler ve Çorbalar” kategorisinde bulunan ve coğrafi işaret belgesi bulunan ürünlerden 45’inin çorba olduğu görülmektedir. İç Anadolu Bölgesi (n=15) ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi (n=11) coğrafi işaretli çorba sayısı en fazla olan bölgelerdir. Coğrafi işarete sahip çorba sayısı en az olan bölge ise Ege bölgesidir (n=3). Marmara Bölgesi’nde coğrafi işarete sahip çorbaya rastlanmamıştır. Aynı zamanda tabloda yer alan verilere göre coğrafi işaret bilgi sistemine en fazla çorbayı Belediyeler (n=23, %51,11) kaydettirmiştir.

Tablo 8: Coğrafi İşaretli Çorbaların Tescil Tarihlerine Göre Dağılımı

Bölgeler	Tarihler							Toplam
	2012	2013	2017	2019	2020	2021	2022	
Marmara	-	-	-	-	-	-	-	-
Akdeniz	1	-	-	1	1	1	1	5
D. Anadolu	-	-	1	-	-	1	4	6
G. Anadolu	-	-	1	-	-	6	4	11
Karadeniz	-	-	2	-	1	1	1	5
İç Anadolu	-	1	-	-	-	8	6	15
Ege	-	-	1	-	1	1	-	3
<b>Toplam</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>45</b>
<b>%</b>	<b>2,22</b>	<b>2,22</b>	<b>11,11</b>	<b>2,22</b>	<b>6,66</b>	<b>40,0</b>	<b>35,55</b>	

Tablo 8’de coğrafi işaretli çorbaların tescil yıllarına ait veriler yer almaktadır. Bu verilerden hareketle çorba kategorisinde ilk coğrafi işaret tescilinin 2012 yılında (Maraş tarhanası) yapıldığı; 2014, 2015, 2016 ve 2018 tarihlerinde herhangi bir çorbanın tescil belgesi almadığı ve coğrafi işaret sahibi olan çorbaların %40’ının 2021 yılında tescillendiği ve %35,55’inin de 2022 yılında tescillendiği görülmektedir. Bu veriler coğrafi işaretlemeyle ilişkin algılanan fayda ve ilgi seviyesinin 2020 yılından sonra artış gösterdiği şeklinde yorumlanabilir.



Tablo 9: Tescil Başvurusu Yapılmış Çorbaların Bölgelere ve Yıllara Göre Dağılımı

Bölgeler	Yıllar		n	%
	2021	2022		
Marmara	-	-	0	0
Akdeniz	-	-	0	0
D. Anadolu	4	-	4	21,05
G. Anadolu	-	-	0	0
Karadeniz	2	4	6	31,57
İç Anadolu	2	4	6	31,57
Ege	2	1	3	15,78
<b>Toplam</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>19</b>	<b>-</b>
<b>%</b>	<b>52,63</b>	<b>47,36</b>	<b>-</b>	<b>100</b>

Tablo 9’da coğrafi işaret tescil başvurusu yapılmış çorbalara ait veriler bulunmaktadır. Bu veriler bölgeler temelinde incelendiğinde İç Anadolu Bölgesi (n=6) ve Karadeniz Bölgesi (n=6) çorba kategorisinde coğrafi işaret başvuru sayısı en çok olan bölgelerdir. Marmara, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri’nde ise tescil başvurusu yapılmış çorbalara rastlanmamıştır. Başvuru tescil başvurularının yapıldığı bölgelerde coğrafi işaret kavramına ilişkin bilgi ve fayda düzeyinin arttığını söylemek mümkündür.

## SONUÇ

Coğrafi işaret, bir ürünün kaynaklarını ve o ürüne ait karakteristik özellikleri coğrafi alan ile birbirine bağlayan, bu bağlantıyı gösteren ve garanti veren bir kalite işaretidir. Ürünlerin ait oldukları bölge ile arasındaki bağı vurgulayan bu işaret, tüketici üzerinde oluşturduğu pozitif algıdan dolayı pazarlamanın ana bileşenlerinden birisi olmuştur. Bu durum başta belediyeler olmak üzere çok sayıda kurum ve kuruluşun coğrafi işaretleme sistemine olan ilgisini artırmış, bu da coğrafi işaret tescil belgesi başvurularında önemli bir artışa neden olmuştur.

Bu araştırma, Türkiye’de coğrafi işaret tescil işlemlerinin mevcut durumunu çorbalar temelinde ortaya koymak ve coğrafi işaret sisteminin gastronomi turizmindeki önemine dikkat çekmek amacıyla yapılmıştır. Söz konusu amaç doğrultusunda öncelikle Türk Patent ve Marka Kurumu’nun 20 Ekim 2022 tarihli veri tabanı esas alınarak “Yemekler ve Çorbalar” kategori başlığında bulunan çorbalar tespit edilmiş ve bölgeler temelinde dağılımları incelenmiştir. Akabinde coğrafi işarete sahip çorbaların tescillenme yılları ile tescil sahipleri baz alınarak bir değerlendirme yapılmıştır. Yapılan araştırma, başvuru sürecinde olan çorbalara ait verilerin incelenmesiyle sonlandırılmıştır. Bu bağlamda coğrafi işaretleme sistemi içerisinde yer alan çorbaların dağılımları bölgeler temelinde incelendiğinde İç Anadolu Bölgesi’nin (n=15) tescil belgesine sahip çorba sayısı en fazla olan bölge olduğu sonucuna ulaşılmıştır. İç Anadolu Bölgesi’nden sonra tescile sahip çorba sayısı en fazla olan diğer bölge Karadeniz (n=11) Bölgesi’dir. Bununla birlikte çalışmanın sonucunda Marmara Bölgesi’nde coğrafi işaret tescilli bir çorbaya rastlanmamıştır. Ayrıca elde edilen bulgular, en fazla tescil belgesine sahip çorbası olan illerin Konya (n=6), Gaziantep (n=5) ve Diyarbakır (n=5) olduğunu da göstermektedir. Bu sonuçlardan hareketle Karadeniz, İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinin tescil belgesi alma süreçlerini daha başarılı bir şekilde yürüttüklerini ve coğrafi işaret kavramına önem verdiklerini göstermektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde bulunan Gaziantep yapılan diğer çalışmalarda en çok tescil ürününe sahip şehir olarak ortaya çıkmaktadır. Usta ve Şengül (2022), çalışmalarında Gaziantep’in 69 tescilli ürün ile Türkiye’nin en çok tescilli yiyecek ve içecek ürününe sahip şehri olarak belirlenmiştir. Benzer şekilde Yılmaz ve Yılmaz (2022), 8 tescilli köfte ile Gaziantep’i coğrafi işaretli köfte sayısı en fazla olan il olarak belirlemiştir. Arslan (2022) ise çalışmasında Gaziantep’i en çok coğrafi işaretli ürüne sahip il olarak tanımlamıştır. Bu sonuçlar Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde tescil süreçlerinin başarılı bir şekilde

yürütüldüğünü destekler niteliktedir. Ege, Akdeniz ve Doğu Anadolu Bölgeleri çorba varlıklarına coğrafi işaret kazandırma gayreti içerisinde. Marmara Bölgesi'nde ise böyle bir gayret olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Coğrafi işaretleme sistemi içerisinde yer alan çorbalar tescil sahipleri çerçevesinde incelemeye tabi tutulduğunda Belediyeler (n=23, %51,11) ile Ticaret ve Sanayi Odaları (n=12, %26,66) olmak üzere iki kurumun öne çıktığı anlaşılmaktadır. Belediyelerin coğrafi işaretleme konusunda en aktif rol aldığı bölge İç Anadolu (n=14) Bölgesi'dir. Domaç Yaşar (2022) ve Arslan'ın (2022) coğrafi işaret üzerine yapmış oldukları çalışmalarda en çok tescil yaptıran kurumları Belediyeler ile Ticaret ve Sanayi Odaları olarak belirlemişlerdir. Bu sonuçlar mevcut çalışmanın sonucu ile benzerdir. Bu durum tescilleme sürecinde Belediyelerin diğer kurumlara oranla daha çok inisiyatif aldığı şeklinde yorumlanabilir. Coğrafi işarete sahip çorbaların tescillenme tarihleri göz önüne alınarak yapılan değerlendirmeler sonucunda ilk tescillerin 2012 (Maraş tarhanası) yılında yapıldığı, en fazla tescil işleminin ise 2021 (n=18; %40), 2022 (n=16, %35,55) yıllarında olduğu görülmektedir. 2014, 2015, 2016 ve 2018 yıllarında tescilleme yapılmamıştır. Tescil alan çorba sayısı 2020 yılından itibaren artış göstermeye başlamıştır. Benzer şekilde Köşker ve Yavuz (2021), çalışmalarında 2020'den itibaren coğrafi işaret başvurusu devam eden ve tescillenmiş çorba sayısında artış olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Türkiye'nin gastronomi ürünleri açısından zengin olması, her geçen gün coğrafi işaretli ürün sayısının artmasına neden olmaktadır. Köşker ve Özbey (2021) tescillenmiş 18, başvuru süreci devam eden 35 çorbanın olduğu sonucuna ulaşmıştır. Bu çalışma kapsamında elde edilen bulgularda ise Ekim 2022 tarihlerinde tescillenmiş 45, başvuru süreci devam eden 19 çorba olduğu belirlenmiştir. Bu da coğrafi işaretli ürün sayısının her geçen gün arttığını desteklemektedir. Bu sonuçlar yöre halklarının ve yerel yönetimlerin coğrafi işarete olan ilgilerinin arttığı şeklinde yorumlanabilir. Tescil başvuru tarihlerine göre değerlendirme aşaması devam eden (n=19) çorbaların % 52,63'ünün (n=10) 2021 ve %47,36'sının (n=9) 2022 yıllarında başvuru işleminin yapıldığı görülmektedir. Elde edilen bu veriler başvuru oranlarının son yıllarda arttığını göstermektedir. Başvuru süreci devam eden çorbaların % 31,57'si (n=6) İç Anadolu ve %31,57'si Karadeniz Bölgesi'nde bulunmaktadır. Marmara, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde coğrafi işaret başvurusuna sahip çorba varlığına rastlanmamıştır.

Türkiye'nin çorba varlığı yalnızca Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenmiş çorbalardan oluşmamaktadır. Türk mutfağının zengin ve çeşitli yapısı ile coğrafi işarete sahip ürünlerin marka değeri yaratmadaki etkisi göz önüne alındığı takdirde çeşitli sivil toplum örgütleri, kamu kurumları ve tüzel kişiliklere sorumluluklar düşmektedir. Örneğin Marmara Bölgesi tescilli çorba varlığı bulunmayan ve tescil başvurusuna da sahip olmayan bir bölgedir. Bu noktada özellikle coğrafi işaretli ürüne sahip olmayan ya da ürün sayısı az olan şehirlerde çeşitli bilgilendirme ve eğitim çalışmalarının yürütülmesi ürünlerin tespiti ve tescil işlemlerine yönelik farkındalığın geliştirilmesi açısından yararlı olacaktır. Ek olarak tescil sahibi ürünlerin, destinasyon tanıtım araçlarında kullanılması destinasyonları daha görünür kılacaktır. Coğrafi işaretlerin gastronomi turizmine olan katkısı göz önüne alındığında bu alanda yapılan çalışmaların varlığı önem arz etmektedir. Yapılan literatür taramasında Türk mutfağının en temel ürünlerinden birisi olan ve geçmişten günümüze ulaşan çorbalar hakkında çok az çalışmaya rastlanmıştır. Mevcut çalışmanın bu boşluğu dolduracağı düşünülmektedir. Bu çalışmada Türkiye'nin coğrafi işaretli çorbalarının tespit edilerek gruplandırmasının çorbaların bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirilmesi bakımından literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda Türkiye'nin tescilleme işlemlerini çorbalar bazında ortaya koymayı amaçlayan bu çalışmanın, gelecek çalışmalara yol gösterici olacağı öngörülmektedir. Bu çalışmada elde edilen bulgular "Yemekler ve Çorbalar" kategorisinde geçerlidir. Tüm bunlara ek olarak gelecek çalışmaların farklı ürün kategorileri üzerinden tasarlanması, karşılaştırmalı sonuçlar alınması açısından önem arz etmektedir.

## Etik Standart ile Uyumluluk

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar arasında çıkar çatışması bulunmamaktadır.

**Etik Kurul İzni:** Bu araştırma etik kurul onayı gerektirmemektedir.

**Teşekkür:** Teşekkürümüz yoktur.

## KAYNAKÇA:

- Addor, F. & Grazioli, A. (2002). Geographical indications beyond wines and spirits: A roadmap for a better protection for geographical indications in the WTO/TRIPS agreement. *J. World Intell. Prop.*, 5, 865.
- Arılı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi). Ankara/Türkiye Bildiriler Maddi Kültür, 143-158.
- Arslan, M. (2022). Türkiye’de Belediyelerde Örnek Gastronomi ve El Sanatları Turizmi Faaliyetleri. *Türk Kamu Yönetimi Dergisi*, 3(1), 14-31.
- Bowen, S. & 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.
- Ceylan, Y. ve Samırkaş Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, (Special Issue 5): 59-75.
- Çekiç, İ. (2022). Türkiye’nin Coğrafi İşaretli Tatlılarının Mevcut Durumu Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(2), 620-630.
- Doğukan, K. ve Yurduseven, S. (2021). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Destinasyon Tanıtımındaki Yeri: Hayrabolu Tatlısı Örneği. V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi. 220-229.
- Domaç Yaşar, Y. (2022). Türkiye’de Coğrafi İşaret Sistemi: Iğdır Kayısı Örneği. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11 (31), 220-242.
- Ercelep, B. ve Akdemir, N. (2022). Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(3), 550-563.
- Gümüş, H. (2011). *Türk mutfak kültüründe çorba (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*. Sakarya Üniversitesi.
- Gürsoy, D. (2007). *Midenin Cilasısı Çorba*. Oğlak Yayıncılık: İstanbul.
- <https://www.turkpatent.gov.tr/cografisiaret> Erişim Tarihi 10.11.2022.
- Jay, T., and Taylor, M. (2012). A Case of Champagne: A Study of Geographical Indications. *Corporate Governance Journal*, 7 (15), 1-32.
- Kan, M. ve Gülçubuk, B. (2008). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66.

- Karasar, N. (2005). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Nobel Yayın Dağıtım.
- Kargiglioğlu, Ş. , Erkol Bayram, G. & Çetin, Y. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı ile Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(3), 624-639.
- Köşker, H. ve Özbey, Z. (2021). Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5 (3), 471-489.
- Mercan, G.O., Üzülmmez, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- 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.
- Okumus, B., Okumus. 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(1), 253-26.
- Özdemir, Z. (2014). Simyanın Lezzeti; Çorba!. <https://www.gidahatti.com/haber/11524256/simyanin-lezzeti-corba> Erişim Tarihi 26.10.2022.
- Özdemir Yaman, Z. ( 2022). Türk Mutfak Tarihinde Çorba Kültürü. Y. Oğan (Ed.), *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar (s. 20-30)*. Çizgi Kitabevi: İstanbul.
- Paslı M. M. (2021). Coğrafi İşaretli Gastronomi Ürünleri Üzerine Bir Araştırma: Giresun İli Örneği, *Tourism and Recreation*, 3 (1) 93-9.
- Rangnekar, D. (2003). *Geographical indications. A Review of Proposals at the Trips*.
- Saatçi, G. (2019). Coğrafi İşaretli Yiyeceklerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 358-374.
- Secuk, B. ve Tugay, O (2021). Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Web Siteleri Aracılığıyla Bölgesel Tanıtımda Kullanımı: Akdeniz Bölgesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (2), 835-854.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şentürk, B. (2011). *Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri: mikro ve makro açıdan bir değerlendirme* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Şevkay, T. (2004). *Osmanlı Mutfağı*. Şekerbank: İstanbul.
- Toklu, İ. T., Ustaahmetoğlu, E., ve Öztürk Küçük, H. (2016). Tüketicilerin Coğrafi İşaretli Ürün Algısı Ve Daha Fazla Fiyat Ödeme İsteği: Yapısal Eşitlik Modellemesi Yaklaşımı. *Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 23(1), 145- 161.
- Usta, S. ve Şengül, S. (2022). Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Yiyecek-İçecek Ürünlerinin Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (2) , 604-634.
- 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.

Yerasimos, M. (2010). *500 yıllık Osmanlı mutfağı (5. Basım)*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.

Yönet Eren, F. ve Ceyhun Sezgin, A. (2022). Kapadokya Bölgesine Gelen Ziyaretçilerin Coğrafi İşaretli Ürünleri Bilme Durumlarının Gastronomik Destinasyon Algısı Üzerindeki Etkisi, *Aydın Gastronomy*, 6 (2), 201-217.

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.

## EXTENDED SUMMARY

### Research Problem

The concept of geographical indication, which serves to distinguish a product from others and emphasizes the different side of that product, also affects the travel motivations, destination preferences and purchase intentions of the consumer. Countries, regions and cities that have this concept are becoming more visible. This research aims to reveal the current status of geographical indication registration processes carried out in Turkey in the context of soups in the category of "dishes and soups". Another aim of the research is to draw attention to the importance of geographical indication.

### Research Questions

What is the distribution of soup assets with geographical indication certificate in Turkey according to regions and provinces? What is the distribution of soups with geographical indication certificate according to registration dates and legal entities? How is the distribution of the soups for which the registration application has been made, according to the application dates and regions?

### Literature Review

In the literature review part of the research, firstly, the soups that form the basis of the study are mentioned. Then, the concept of geographical indication is mentioned and the effects of this concept on tourism and the studies carried out in this field are given.

### Methodology

This research aims to reveal the geographical indication soup existence of Turkey by emphasizing the importance of geographical indication. In line with this goal, soups with geographical indications constitute the universe of the study. The information obtained from the Turkish trademark and patent institution also constitutes the database of this study. Since the aforementioned universe is dynamic, the analyzes that make up the findings part are limited to the data obtained on October 20, 2022. In addition, the products in the category of "dishes and soups" were taken as a basis in determining the presence of soup in the database. In cases where there is a dispute about the type of the products in this category, the explanations and phrases in the registration documents of the products have been taken into account. Document analysis technique, which is one of the qualitative research methods, was used to collect data and secondary sources were used.

### Results

As a result of the research, when the distribution of soups in the geographical indication system is examined on the basis of regions, it has been concluded that the Central Anatolia Region (n=15) is the region with the highest number of soups with registration certificate. After the Central Anatolia Region, the other region with the highest number of registered soups is the Black Sea Region (n=11). However, as a result of the study, no soup with a geographical indication registered was found in the Marmara Region. In addition, the findings show that the provinces with the highest number of registered soups are Konya (n=6), Gaziantep (n=5) and Diyarbakır (n=5). Based on these results, it shows that the Black Sea, Central Anatolia and Southeastern Anatolia regions carry out the registration certificate process more successfully and give importance to the concept of geographical indication. Aegean, Mediterranean and Eastern Anatolian Regions are in an effort to give geographical indication to soup assets. It was concluded that there was no such effort in the Marmara Region. When the soups included in the geographical indication system are examined within the framework of the registration owners, it is understood that two institutions stand out, namely the Municipalities (n=23, 51.11) and



the Chambers of Commerce and Industry (n=12, 26.66%). The region in which the municipalities play the most active role in geographical marking is the Central Anatolian Region (n=14). This situation can be interpreted as the municipalities take more initiative than other institutions in the registration process. As a result of the evaluations made considering the registration dates of soups with geographical indications, the first registrations were made in 2012 (Maraş tarhana), and the highest number of registrations was in 2021 (n=18; 40%), 2022 (n=16, 35.55%). is seen. No registration was made in 2014, 2015, 2016 and 2018. The number of registered soups has started to increase since 2020. These results can be interpreted as the increasing interest of local people and local governments in geographical indication. According to the registration application dates, it is seen that 52.63% (n=10) of the soups whose evaluation phase continues (n=19) were made in 2021 and 47.36% (n=9) in 2022. These data show that application rates have increased in recent years. 31.57% (n=6) of the soups whose application process continues are found in Central Anatolia and 31.57% in the Black Sea Region. No soups with geographical indication application were found in the Marmara, Mediterranean and Southeastern Anatolia Regions.

Turkey's soup existence does not only consist of soups registered by the Turkish Patent Institute. Considering the rich and diverse structure of Turkish cuisine and the effect of geographical indication products on creating brand value, various non-governmental organizations, public institutions and legal entities have responsibilities. For example, the Marmara Region is a region that does not have any registered soup assets and does not have a registration application. At this point, it will be useful to carry out various information and training activities especially in cities that do not have geographically marked products or have a low number of products, in terms of raising awareness about the detection and registration of products. In addition, the use of registered products in destination promotion tools will make destinations more visible. Considering the contribution of geographical indications to gastronomic tourism, the existence of studies in this field is important. In the literature review, very few studies were found about soups, which are one of the most basic products of Turkish cuisine and have survived from the past to the present. It is thought that the present study will fill this gap. In this study, it is thought that identifying and grouping Turkey's geographically indicated soups will contribute to the literature in terms of evaluating soups from a holistic perspective. At the same time, it is predicted that this study, which aims to reveal Turkey's registration processes on the basis of soups, will guide future studies. The findings obtained in this study are valid in the "Dishes and Soups" category. In addition to all these, it is important to design future studies on different product categories and to obtain comparative results.