

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bölgesel Kalkınma ve Gastronomideki Rolü: Uşak Örneği

Semahat Göker Özyürek

ÖZET

Bu çalışma, Uşak iline özgü coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin bölgesel kalkınma ve gastronomi alanındaki rolünü incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, bu ürünlerin ekonomik, sosyal ve kültürel katkılarını ortaya koyarak yerel kalkınmaya sağladığı katkıları değerlendirmeyi hedeflemektedir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiş, betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Türk Patent ve Marka Kurumu verileri başta olmak üzere akademik literatür ve resmi internet kaynaklarından elde edilen ikincil veriler sistematik olarak analiz edilmiştir. Uşak ilinde 9 adet coğrafi işaretli ürün tescillenmiştir. Ürünlerin 7 tanesi mahreç işaretli ve diğer 2 tanesi menşe işaretine sahiptir. Bu ürünler Eşme yörük kilimi (1997), Uşak halısı (2012), Uşak tarhanası (2017), Uşak gelin helvası (2022), Uşak helvası (2022), Uşak baklavası (2022), Uşak haşhaş ezmesi (2022), Karahallı ciğeri (2022) ve Karahallı kavunu (2023)dur. Bu ürünlerin büyük çoğunluğu gastronomiyle ilişkilidir ve yerel üretim, istihdam, kültürel mirasın korunması, kadın emeği ve turizm potansiyeli gibi birçok boyutta katkı sağlamaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir bölgesel kalkınma ve gastronomi turizmüne katkısını artırmak için pazarlama stratejileri geliştirilmelidir. Yerel üreticilere yönelik destek mekanizmaları güçlendirilmeli, turizm sektörü ile entegrasyon artırılmalıdır. Ayrıca, bu ürünlerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımı, bölgesel kalkınma açısından stratejik öneme sahiptir.

Anahtar Kelime: Gastronomi, Coğrafi işaret, Bölgesel Kalkınma, Uşak, Sürdürülebilirlik
Gönderilme Tarihi:21.03.2025; Kabul Tarihi:31.05.2025. Araştırma Makalesi

The Role of Geographically Indicated Products in Regional Development and Gastronomy: The Case of Uşak

ABSTRACT

This study aims to examine the role of geographically indicated products specific to the province of Uşak in regional development and gastronomy. The research seeks to evaluate the economic, social, and cultural contributions of these products to local development. A qualitative research approach was adopted in the study, utilizing the descriptive analysis technique. Secondary data obtained from the Turkish Patent and Trademark Office, academic literature, and official online sources were systematically analyzed. A total of nine geographically indicated products have been registered in the province of Uşak. Seven of the products have a designation of origin (mahreç işareti), while the other two have a protected designation of origin marks (menşe işareti). These products are Eşme Yörük Rug (1997), Uşak Carpet (2012), Uşak Tarhana (2017), Uşak Bride's Halva (2022), Uşak Halva (2022), Uşak Baklava (2022), Uşak Poppy Paste (2022), Karahallı Liver (2022), and Karahallı Melon (2023). The majority of these products are related to gastronomy and contribute in various dimensions such as local production, employment, preservation of cultural heritage, women's labor, and tourism potential. In order to enhance the contribution of geographically indicated products to sustainable regional development and gastronomic tourism, marketing strategies should be improved. Support mechanisms for local producers must be strengthened, and integration with the tourism sector should be increased. Furthermore, the national and international promotion of these products is of strategic importance for regional development.

Keywords: Gastronomy, Geographical Indication, Regional Development, Uşak, Sustainability.
Submitted: 21.03.2025; Accepted: 31.05.2025. Research Paper

Giriş

Turizm sektöründe hem küresel ölçekte hem de Türkiye’de giderek daha fazla önem kazanan yöresel değerlerin korunması ve düzenlenmesi amacıyla, turistik değeri bulunan ve bölgesel ekonomiye katkı sağlayan ürünlerin tescillenmesi için Coğrafi İşaretleme sistemi oluşturulmuştur (Orhan, 2012, s. 243). Coğrafi işaret sisteminin temel hedefi, belirli bir bölgeye özgü özellikler taşıyan ve bu bölgeyle özdeşleşmiş ürünlerin korunmasını sağlamaktır (Türk Patent Enstitüsü, 2012, s. 27). Bir ürünün ayırt edici niteliklerini sürdürebilmesi için üretiminin belirlenen coğrafi sınırlar içinde gerçekleştirilmesi gerektiğinde, bu ürün menşei işareti olarak adlandırılmaktadır (Hazarhun & Tepeci, 2018; Korkmaz, 2021; Ercelep & Akdemir, 2022).

Coğrafi işaretler, belirli bir il, yöre veya bölgeye özgü olarak ortaya çıkmasına rağmen, bu ürünlerin tescil süreci genellikle sanayi ve ticaret odaları ile şirketler tarafından yürütülmektedir. Ancak, bu sürecin sadece sanayi ve ticaret odaları ile sınırlı kalmaması, aynı zamanda halkın bilinçlendirilmesi açısından da büyük önem taşımaktadır. Bu durum, coğrafi işaretlerin korunmasının yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda kültürel bir değer taşıdığını göstermektedir (Doğan, 2015).

Türkiye’de, coğrafi işaretli ürünlerin tescillenmesi ve tanıtılması, bölgesel kalkınmaya katkıda bulunarak bireylerin yaşam standartlarını yükseltebilecek bir unsurdur (Dikici, Koluman & Aktaş, 2013). Bu çalışma, coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel kalkınma ve gastronomi alanındaki rolünü inceleyerek, Uşak iline özgü coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin ekonomik, sosyal ve kültürel katkılarını değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Coğrafi işaretli ürünler, bölgesel kalkınmanın desteklenmesi, kırsal istihdamın artırılması ve geleneksel üretim yöntemlerinin korunması açısından büyük öneme sahiptir. Özellikle gastronomi turizmi, destinasyonların çekiciliğini artıran ve yerel ekonomiye doğrudan katkı sağlayan bir unsur olarak öne çıkmaktadır.

Çalışma kapsamında, Uşak ilinde coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin çeşitliliği, üretim süreçleri ve bu ürünlerin bölgesel kalkınmaya katkıları ele alınacaktır. Özellikle Uşak Tarhanası, Uşak Halısı, Eşme Kilimi ve Uşak Baklavası gibi ürünlerin ekonomik değeri, turizm sektörüne entegrasyonu ve pazarlama stratejileri değerlendirilecektir.

Çalışmanın önemi, coğrafi işaret tescilli ürünlerin tanıtımı ve sürdürülebilirliğine dair politika önerileri geliştirilmesine katkı sağlamasıdır. Ayrıca, yerel üreticilerin farkındalığını artırarak bölgesel kalkınma stratejilerinin geliştirilmesine destek olması beklenmektedir. Bu kapsamda elde edilen bulgular hem akademik literatüre katkı sağlayacak hem de yerel yönetimler, turizm sektörü ve üreticiler için stratejik bir rehber niteliği taşıyacaktır.

Kavramsal Çerçeve

Coğrafi İşaretli Ürünler ve Bölgesel Kalkınmadaki Rolü

Coğrafi işaretlerin korunması ve tescil edilmesi, 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname kapsamında belirlenen kriterlere göre gerçekleştirilmektedir. Bir ürünün belirli bir coğrafi bölgeyle ilişkilendirilmesi, onun coğrafi işaret alabilmesi için tek başına yeterli değildir. Bunun yanı sıra, ürünün özgün bir niteliğe sahip olması, belli bir coğrafi alan içerisinde üretilmesi, tanımlanmasını sağlayacak bir isim veya işaretle ifade edilmesi ve coğrafi bölgenin özellikleriyle doğrudan bağlantılı olması gerekmektedir. Bu şartların sağlanması, coğrafi işaretli ürünlerin kimlik kazanmasını ve yasal koruma altına alınmasını mümkün kılmaktadır (Yazıcıoğlu, Işın

& Yalçın, 2019, s. 864). Aşağıda coğrafi işaret, menşe adı ve mahreç işareti kavramlarının tanımları verilmektedir (www.ci.turkpatent.gov.tr):

- Coğrafi işaret: Belirli bir bölgeye özgü olan ve bu bölgenin doğal ya da beşerî özellikleriyle özdeşleşmiş ürünleri ifade eder. Bu tür işaretler, menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere iki farklı kategoride tescillenebilir. Coğrafi işaret kapsamına; gıda, tarım, maden, el sanatları ve sanayi ürünleri girmektedir.
- Menşe Adı: Bir ürünün tüm veya temel özellikleri, üretildiği bölgenin doğal ve beşerî faktörlerine bağlı ise bu ürün menşe adı olarak tescillenir. Bu tür ürünlerin üretim, işleme ve diğer tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırlar içinde gerçekleşmek zorundadır. Menşe adı ile tescillenen ürünlerin kaynaklandıkları bölge ile güçlü bir bağı bulunmaktadır.
- Mahreç İşareti: Bir ürün, belirgin özellikleri, ünü veya niteliği bakımından belirli bir coğrafi alanla özdeşleşmişse ve üretim, işleme veya diğer işlemlerinden en az biri bu alanda gerçekleşiyorsa mahreç işareti olarak tescillenebilir. Ancak, hammaddesi veya işleme süreçlerinden bir bölümü yöre dışında gerçekleştirilebilir. Mahreç işareti taşıyan ürünler, üretimin bazı aşamalarını kaynaklandığı bölge dışında tamamlasa da temel niteliklerini coğrafi kökenlerinden alırlar.

Coğrafi işaretli ürünler, bölgesel kalkınmanın ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarına önemli katkılar sağlayan unsurlardır. Bu ürünler, yerel üreticilere markalaşma ve ticarileşme avantajı sunarak bölgenin rekabet gücünü artırırken, kırsal kalkınmayı destekleyerek istihdam yaratmakta ve yaşam standartlarını yükseltmektedir. Ayrıca, geleneksel üretim tekniklerinin korunmasını sağlayarak bölgesel kimliğin ve kültürel mirasın devamlılığını sağlamaktadır. Gastronomi turizmi açısından bakıldığında, coğrafi işaretli ürünler destinasyonların çekiciliğini artırarak turist ilgisini yönlendirmekte, bu da bölgesel ekonomiye doğrudan katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla, coğrafi işaretleme sistemi hem ekonomik büyümeyi destekleyen hem de kültürel sürdürülebilirliği sağlayan stratejik bir araç olarak değerlendirilmektedir.

Coğrafi İşaretli Ürünler ve Gastronomideki Rolü

Turistik bölgelerin oluşumunda ve hem yerli hem de yabancı turistlerin bölgeyi tercih etmesinde yöresel yiyecek ve içecekler önemli bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Bu bağlamda, coğrafi işaretlerin tescillenmesi ve etkin bir şekilde tanıtılması, bölgenin gastronomik kimliğini güçlendirerek bu önemi daha da artırmaktadır (Hazarhun & Tepeci, 2018). Ayrıca, coğrafi işaretli ürünler, bölgesel mutfak kültürünün korunmasına katkı sağlarken, turizm destinasyonlarının çekiciliğini artırarak ekonomik kalkınmaya destek olmaktadır (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu & Can, 2013).

Coğrafi işaretli ürünler, bölgelere ekonomik katkı sağlayarak kalkınmada önemli bir rol oynamaktadır. Türkiye’de tescillenen bu ürünler, yalnızca ulusal düzeyde koruma altına alınmakta olup, uluslararası alanda da tanınırlık kazanabilmesi için Avrupa Birliği (AB) mevzuatına uygun şekilde tescillenmesi gerekmektedir (Esen, 2016). Tüketiciler, tescilli coğrafi işaretli ürünleri daha güvenilir ve sağlıklı buldukları için bu ürünlere yönelik harcama yapma eğilimleri daha yüksek olmaktadır. Bu eğilimin sürdürülebilir olması ve tüketici ilgisinin artırılması için tanıtım çalışmalarının güçlendirilmesi büyük önem taşımaktadır (Taşdan, Albayrak & Albayrak, 2014).

Son yıllarda gastronomi turizminin potansiyeli önemli ölçüde artmış ve birçok destinasyon için turistik çekiciliği artıran temel unsurlardan biri haline gelmiştir. Gastronomi, yalnızca ekonomik katkılar sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda bölgelerin somut olmayan kültürel mirasının korunmasına ve destinasyonların kimlik ve imajlarının güçlenmesine de katkıda bulunmaktadır. Özellikle turist yoğunluğu düşük olan bölgelerde gastronomi turizmi, bölgenin çekiciliğini artırarak yeni ziyaretçi kitlelerine ulaşılmasını sağlayabilir.

Gastronomi turizminin sunduğu katma değer, diğer turizm türleriyle entegre edildiğinde, bölge halkının gelir düzeyini artırmada etkili olabilmektedir. Bu süreç, ilgili bölgelerdeki yiyecek-içecek işletmelerinin sayısının ve hizmet kalitesinin artırılmasıyla daha da güçlenecektir (Aksoy & Sezgi, 2015). Bunun yanı sıra, coğrafi işaretleme sistemi, bölgesel ürünlerin katma değer kazanmasını sağlayarak yerel marka kimliğinin öne çıkmasına katkıda bulunur ve gastronomi turizmi aracılığıyla bölgedeki sosyo-ekonomik fırsatların genişlemesine olanak tanımaktadır (Karaca, 2016).

İlgili Araştırmalar

Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi üzerine yapılan çalışmalar, bu ürünlerin kültürel kimliğin korunması, destinasyon pazarlaması ve bölgesel kalkınma açısından stratejik önem taşıdığını göstermektedir. Çatır ve Eşref (2018), Uşak ilinin Ulubey ilçesine özgü yöresel yemeklerin (örn. döndürme, zini hamursuzu, ebem köftesi, demir tatlısı) gastronomi turizmi açısından potansiyelini incelemiş ve bu ürünlerin tanıtımının sürdürülebilir turizm modeli geliştirmeye katkı sağlayacağını belirtmiştir. Ancak çalışma, gastronomik ürünlerin coğrafi işaretle bağlantısını derinlemesine ele almamış, yalnızca yöresel yemeklerin kültürel değerini vurgulamıştır. Bu bağlamda, bizim çalışmamız söz konusu ürünlerin tescil süreciyle ilişkisini ve kalkınmaya etkisini analiz ederek literatüre yeni bir katkı sunmaktadır.

Ören ve Ören (2019) ise Ulubey Ebem Köftesi üzerinden sürdürülebilirlik kavramını ele almış ve bu yemeğin coğrafi işaret tescili olarak destinasyon pazarlamasında kullanılabileceğini ileri sürmüştür. Bu araştırma, tek ürün odaklı olup tescilin yerel kalkınmaya etkisine vurgu yapmıştır. Mevcut çalışma ise birden fazla coğrafi işaretli ürünün karşılaştırmalı analizini yaparak daha geniş bir çerçeve sunmaktadır.

Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın (2019), Akdeniz Bölgesi'ndeki restoran menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin yer alma düzeyini ampirik olarak incelemiş; coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizminde yeterince temsil edilmediğini belirtmiştir. Mevcut çalışmanın katkısı, coğrafi işaretin teorik öneminin pratikte karşılık bulmadığını göstermesidir. Ancak sadece menü içeriği analizine odaklanmıştır. Mevcut çalışma ise ürün-menü ilişkisinin ötesinde ürünün kültürel, ekonomik ve sosyal etkilerine de odaklanmaktadır.

Alper ve Yalçın (2020), Türkiye genelinde 630 restoran üzerinden coğrafi işaretli ürünlerin menü temsiline dair içerik analizi yapmış ve yalnızca 21 işletmede bu ürünlere rastlandığını tespit etmiştir. Bu çalışma coğrafi işaretin görünürlüğü konusunda ciddi bir boşluk olduğunu göstermiştir. Mevcut çalışma, yalnızca görünürlük değil, aynı zamanda ürünlerin üretimden tüketime olan sürecinde sahip olduğu kalkınma potansiyelini de tartışmaktadır.

Yaylacı ve Mertol (2021), Tokat ilinin coğrafi işaretli ürünlerini inceleyerek bu ürünlerin kültürel miras ve kalkınma potansiyeline dikkat çekmiştir. Literatür taramasına dayalı olan bu çalışma, Tokat mutfağının çok kültürlü yapısını öne çıkarırken ürünlerin tarihsel ve kültürel bağlamını analiz etmiştir. Çalışmada, bu yaklaşımı destekleyerek Uşak özelinde benzer bir kültürel analiz yapmayı ve sonuçları bölgesel kalkınma stratejileriyle ilişkilendirmeyi hedeflemektedir.

Uslu ve Yılmaz (2022), Bolu Kızılcık Tarhanası'nın tescil sürecini ve tanıtım potansiyelini değerlendirerek, tek ürün odağında bir derinlik sunmuştur. Mevcut çalışma ise Uşak Tarhanası dahil olmak üzere birçok ürünün birlikte analiz edilmesiyle daha geniş bir bağlam ortaya koymaktadır.

Kardeş Çolakoğlu ve Sarıışık (2023), Türkiye’de tescilli çorbaların bölgesel dağılımını analiz ederek nicel bir değerlendirme yapmış, ancak gastronomi turizmiyle bağ kurmamıştır. Bu yönüyle çalışmaları önemli bir veri sunmakla birlikte, yapılan bu çalışmada bu tür ürünlerin sadece sayısal değil, ekonomik ve kültürel etkilerini de kapsamaktadır.

Kavas ve Bucak (2023), Ege Bölgesi’ndeki tescilli köftelerin tanıtım etkisini değerlendirmiş, tescilin ürün bilinirliği üzerinde beklenen etkiyi yaratmadığını ortaya koymuştur. Bu sonuç, mevcut çalışmada da vurgulandığı üzere, coğrafi işaretin tek başına yeterli olmadığını, etkili tanıtım stratejileri ve yerel iş birliklerinin zorunlu olduğunu göstermektedir.

Ercelep ve Akdemir (2024) ile Çılgınoğlu (2024), Türkiye’deki coğrafi işaretli tatlıların ve baklavaların dağılımı, üretim teknikleri ve tanıtım durumunu incelemiş; bu ürünlerin gastronomi turizmi ve ekonomik sürdürülebilirlik açısından önemini vurgulamıştır. Çalışmalar özellikle tescilsiz ürünlerin korunmasına da dikkat çekmiştir. Mevcut araştırma da bu perspektiften, tescilli ürünlerin sistematik değerlendirmesini yaparak hem ulusal hem de uluslararası tanıtım açısından stratejik çıkarımlar sunmaktadır.

Çılgınoğlu (2024), coğrafi işaretli baklava çeşitlerini inceleyerek bu ürünlerin ayırt edici özelliklerini, üretim süreçlerini ve bölgesel farklılıklarını kapsamlı bir şekilde analiz etmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi olarak doküman analizi kullanılmış; Türk Patent ve Marka Kurumu verileri taranarak 07.03.2024-18.05.2024 tarihleri arasında tescillenen 13 farklı destinasyona ait baklavalara değerlendirilmiştir. Araştırma, baklavaların sadece geleneksel tatlılar olarak değil, aynı zamanda yerel gastronomi kültürünün korunmasında ve ekonomik sürdürülebilirliğin sağlanmasında önemli bir araç olduğunu göstermiştir. Bu bağlamda çalışma, tescilli baklavaların Türk mutfağının uluslararası tanınırlığını artırma potansiyeline dikkat çekmektedir. Ancak çalışmanın tatlılara odaklı oluşu, kapsamını sınırlandırmaktadır. Bizim çalışmamız ise yalnızca baklavaya değil, çok çeşitli ürünlere odaklanarak Uşak ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi, kültür ve kalkınma ilişkisini bütüncül bir yaklaşımla ele almaktadır.

Yöntem

Bu araştırma, nitel araştırma yöntemi benimsenerek yürütülmüştür. Araştırma deseni olarak doküman incelemesine dayalı betimsel analiz kullanılmıştır. Bu kapsamda çalışma, Uşak iline özgü coğrafi işaretli ürünleri ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarıyla bütüncül bir şekilde değerlendirerek hem gastronomi turizmine hem de bölgesel kalkınmaya katkılarını analiz etmeyi amaçlamaktadır.

Veri toplama yöntemi olarak ikincil veri kaynaklarının incelenmesi esas alınmıştır. Veri toplama aracı olarak ise akademik makaleler, Türk Patent ve Marka Kurumu’nun Coğrafi İşaretler Portalı, sektör raporları ve ilgili diğer literatür taranmıştır. Bu kaynaklardan elde edilen veriler, önceden belirlenmiş temalar doğrultusunda analiz edilmiştir.

Araştırma kapsamında kullanılan betimsel analiz tekniği, elde edilen verilerin sistematik bir şekilde düzenlenerek açık ve anlaşılır bir biçimde sunulmasına olanak tanımaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2011, s. 224). Betimsel analiz yöntemi, verilerin belirlenen temalar doğrultusunda özetlenip yorumlanmasını sağlayarak, okuyucunun elde edilen bulgulara kolaylıkla ulaşmasını hedeflemektedir.

Bu çalışma, saha çalışması veya nicel veri toplama araçları (örneğin anket, ölçek uygulamaları) içermemekte, yalnızca belgeler ve kaynaklar üzerinden yapılan çözümlemelere dayanmaktadır. Bu yönüyle

çalışma, mevcut literatürdeki bilgi ve belgelerden elde edilen verilerin analizine odaklanan kavramsal ve dokümanter bir inceleme niteliğindedir.

Gelecekte yapılacak araştırmalarda, Uşak ilinde yer alan yerel üreticiler, tüketiciler ve turizm sektörü temsilcileriyle yapılacak görüşmeler ve anket uygulamaları yoluyla daha derinlemesine ve ampirik veriler elde edilmesi önerilmektedir. Bu sayede coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel kalkınma ve gastronomi üzerindeki etkileri daha kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Bulgular

Bu bölümde, Uşak iline ait coğrafi işaret tesciline sahip ürünler incelenerek, bu ürünlerin türleri, grupları ve bölgesel kalkınmaya olan potansiyel katkıları değerlendirilmiştir. Özellikle gastronomi turizmi açısından öne çıkan ürünlerin dağılımı ve nitelikleri analiz edilerek, Uşak'ın sahip olduğu coğrafi işaretli ürün envanteri üzerinden yerel kalkınma dinamiklerine etkileri ortaya konulmuştur.

Araştırma kapsamında incelenen Uşak iline ait 9 adet coğrafi işaretli ürün olduğu, bunların 7 tanesinin gastronomi turizmiyle ilgili ürünler olduğu ve 2 tanesinin de halılar ve kilimler adlı ürün grubuna ait olduğu görülmektedir.

Tablo 1. Uşak İli Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Türü, Grubu ve Tescil Tarihi

NO	Coğrafi İşaretli Ürün	Coğrafi İşaretin Türü	Ürün Grubu	Tescil Tarihi
1	Eşme Yörük Kilimi	Mahreç İşareti	Halılar ve Kilimler	14/11/1997
2	Uşak Halısı	Mahreç İşareti	Halılar ve Kilimler	07/02/2012
3	Uşak Tarhanası	Menşe Adı	Yemekler ve çorbalar	21/03/2017
4	Uşak Gelin Helvası / Uşak Gelin Tatlısı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	18/04/2022
5	Uşak Helvası	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	20/04/2022
6	Uşak Baklavası	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	08/07/2022
7	Uşak Haşhaş Ezmesi	Mahreç İşareti	Diğer ürünler	04/08/2022
8	Karahallı Ciğeri	Mahreç İşareti	Yemekler ve Çorbalar	09/12/2022
9	Karahallı Kavunu	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	22/05/2023

Kaynak: www.ci.turkpatent.gov.tr

1. Eşme Yörük Kilimi: Eşme, Yörük-Türkmen kökenli bir yerleşim yeri olması nedeniyle göçebe kültürünün birçok özelliğini barındırmaktadır. Bu kültürel mirasın en önemli göstergelerinden biri, bölgeye özgü kökboyası kullanılarak üretilen kilim ve halı dokuma geleneğidir. Eşme Kilimi, Anadolu'nun diğer bölgelerinden farklı olarak kendine özgü yapısal özelliklere sahiptir ve çoğunlukla ticari amaçlarla, tacirlerin siparişleri doğrultusunda dokunmaktadır. Bununla birlikte, bölge halkı geçmişten günümüze kendi evleri için de kilim dokuma geleneğini sürdürmüş ve günümüzde az da olsa bazı hanelerde bu gelenek devam etmektedir. Eskiden halkın kendi ihtiyacı için ürettiği kilimlerde kullanılan iplikler, evde eğrilerek bükülmekte ve doğal kök boyalar ile renklendirilmektedir. Bu yöntemle üretilen kilimler, renkleri, motifleri ve kompozisyonlarıyla bölgeye özgü bir kimlik taşımaktadır. Geleneksel olarak Eşme'de kilimler, kadınlar tarafından "Istar" adı verilen dik tezgâhlarda dokunmakta olup, bu üretim biçimi kültürel mirasın korunmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlamaktadır (Kültür Portalı, 2025).

Resim 1: Eşme Yörük Kilimi



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

2. *Uşak Halısı*: 16. yüzyılda en bilinen halılar arasında Uşak halıları önemli bir yere sahiptir. 16. ve 17. yüzyıllarda Uşak, Anadolu'nun önde gelen halı üretim merkezlerinden biri olarak öne çıkmıştır. Uşak'ta halıcılık geleneğinin, Orta Asya kökenli Türkmen boyları olan Kaçar, Karakeçili, Kızılkeçeli, Tekeli ve Kınıklı oymakları tarafından başlatıldığı bilinmektedir (Samuk, 1984, s. 110-111). Uşak'ta "Halı Pazarı" olarak bilinen (Dokuz Sele Köprüsü civarında bulunan) noktaya sabah saatlerinde getirilen halılar, ticaret amacıyla İzmir'e gelen İngilizler tarafından fark edilerek zamanla satın alınmaya başlanmıştır. İngiltere'nin sömürge alanlarını genişletmesi ve zenginleşmesiyle birlikte, İtalya prenslikleri, Hollanda, Avusturya-Macaristan ve Prusya gibi Avrupa ülkeleri, Uşak halılarına büyük ilgi göstermiş ve bu halıları satın almak için birbirleriyle rekabet etmeye başlamıştır. 15. yüzyıldan itibaren deve kervanlarıyla İzmir'e gönderilen Uşak halıları, 16. yüzyılda Avrupa resim sanatında betimlenmeye başlamış, böylece tasarım açısından çeşitlenmiş ve gelişim göstermiştir (Perdahcı, 2011, s. 279).

Resim 2: Uşak Halısı



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

3. *Uşak Tarhanası*: Uşak Tarhanası, diğer tarhana çeşitlerinden farklı özellikler taşımaktadır. Bölgenin iklim koşulları, fermentasyon sürecinin daha düşük sıcaklıkta ve daha uzun sürede gerçekleşmesine olanak tanımakta, bu da mayalanmayı sağlayan mikroorganizma çeşitliliğinin artmasına neden olmaktadır. Ayrıca, Uşak Tarhanası'nda diğer tarhana türlerine kıyasla daha fazla biber kullanılması, lezzet profilini güçlendirmekte ve iştah açıcı bir özellik kazandırmaktadır (Çekal & Aslan, 2017, s. 128).

Resim 3: Uşak Tarhanası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

4. *Uşak Gelin Helvası/Uşak Gelin Tatlısı*: Gelin helvası, Uşak mutfağının en önemli geleneksel tatlılarından biri olup, düğün, sünnet ve bayram gibi özel günlerde misafirlere ikram edilerek misafirperverliğin ve bereketin simgesi haline gelmiştir. Aynı zamanda coğrafi işaretli bir ürün olan bu tatlı, Uşak'ın yöresel lezzetleri arasında önemli bir yere sahiptir. Uşak'ın şeker pancarı ve tahin üretimi, gelin helvasının lezzetini ve kalitesini artıran temel unsurlardandır. Tarihsel olarak, bazı kaynaklar gelin helvasının Osmanlı döneminde Uşak'ta yaşayan Rumlar tarafından yapıldığını belirtmektedir. Rumlar, kendi mutfak kültürlerinde bulunan kırmızı renkli tatlıları Uşak'a taşımış ve burada şeker pancarı boyası ile renklendirerek üretmişlerdir. Zamanla, bu tatlı yerel halk tarafından benimsenmiş ve "gelin helvası" adıyla anılmaya başlanmıştır. Günümüzde ise Uşak'ın kültürel mirasını yansıtan eşsiz bir lezzet olarak bölgenin gastronomik kimliğinde önemli bir yer tutmaktadır (Çanakale Olay, 2024)

Resim 4: Uşak Gelin Helvası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

5. *Uşak Helvası*: Uşak'ta üretilen tahin helvası, susam, şeker ve çöven suyu kullanılarak hazırlanan, bölgeye özgü bir tatlıdır. Kentte günlük üretim yapan küçük imalathanelerde, helvanın taze ve sıcak olarak tüketilebilmesi, onu diğer şehirlerde üretilen helvalardan ayıran en önemli özelliklerden biridir. Ayrıca, çöven

suyu kullanılması, helvanın kendine özgü dokusunu ve lezzetini oluşturan temel unsurlardan biridir. Uşak Tahin Helvası, coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınmış olup, bu geleneksel tatlının yöresel kimliğinin sürdürülmesine katkı sağlamaktadır (Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Resim 5: Uşak Helvası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

6. *Uşak Baklavası*: Uşak mutfak kültürünün köklü tatlılarından biri olan Uşak Baklavası, geleneksel üretim teknikleriyle günümüze ulaşmış ve 2022 yılında coğrafi işaret tescili almıştır. Bu baklava, bölgenin kültürel mirasını yansıtan önemli bir lezzettir (Çılgınoğlu, 2024, s. 1189).

Resim 6: Uşak Baklavası



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

7. *Uşak Haşhaş Ezmesi*: Uşak Haşhaş Ezmesi, haşhaş (*Papaver somniferum*) tohumlarının hasat edilmesi, temizlenmesi, kavrulması ve taş değirmenlerde ezilmesiyle üretilen, bölgeye özgü geleneksel bir üründür. Sarı ve mavi (siyah) haşhaş türleri kullanılarak iki farklı şekilde üretilmektedir. Sarı haşhaş ezmesi, içerdiği %35-40 oranındaki yağ sayesinde püre kıvamına sahip olup, kahverengi rengi ve hafif pürüzlü yüzeyiyle özellikle pasta ve börek gibi unlu mamullerde çeşni olarak kullanılır. Diğer yandan, mavi (siyah) haşhaş ezmesi daha koyu renge ve %40'ın üzerinde yağ oranına sahiptir. Akışkanlığı düşük olduğu için kahvaltılık olarak tüketilir ve genellikle bal veya pekmeze karıştırılarak servis edilir. Üretim sürecinde, hiçbir katkı, dolgu maddesi veya koruyucu madde eklenmemektedir, bu da ürünün doğallığını ve otantik lezzetini korumasını sağlamaktadır. Uşak Haşhaş Ezmesi, bölgenin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahip olup, coğrafi işaret tescili ile korunmaktadır. Tarihsel olarak köklü bir geçmişe sahip olan bu lezzet, Uşak'ın gastronomi mirasının bir parçası olarak yerel kimlik ve gelenekleri yansıtmaktadır (T.C. Uşak Valiliği, 2025).

Resim 7: Uşak Haşhaş Ezmesi

Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

8. *Karahallı Ciğeri*: Karahallı Ciğeri, 16-24 aylık dana karaciğerinin ince sac üzerinde susuz bitkisel yağ (mutfak margarini) ve kuru soğan ile pişirilerek ekmek arasında servis edilmesiyle hazırlanan, Uşak mutfağına özgü geleneksel bir lezzettir. 1 porsiyon Karahallı Ciğeri, 95-105 gram olup, 100-110 gramlık yarım ekmek arasına konularak sunulmaktadır. Servisinde yarı pişmiş domates dilimleri, kızarmış sivri biber ve ince dilimlenmiş kuru soğan kullanılırken, isteğe bağlı olarak üzerine toz biber, kimyon veya acı pul biber eklenmektedir. Üretiminde, parlak, koyu kahverengi, lekесiz dana ciğeri kullanılır ve zar, sinir, damarlı bölümler ile yağlar tamamen temizlenir. Ciğerin yüzeyi buğday unu veya mısır unu gibi herhangi bir kaplama malzemesiyle kaplanmadan pişirilir. Kullanılan metal sac 1,2-1,5 mm kalınlıktadır ve sacın ortasında yağ birikmesini sağlayacak 15-20 derecelik eğim, ciğerin kurumadan pişmesini sağlamaktadır. Karahallı Ciğeri, bölgenin mutfak kültüründe köklü bir geçmişe sahiptir ve özellikle doğum, nişan gibi özel günlerde ikram edilmektedir. Yöresel kimliği ve geleneksel pişirme yöntemi ile coğrafi sınır ile ün bağı bulunan bir ürün olup, Uşak'ın gastronomi turizmine katkı sağlayan önemli tatlarından biri olarak değerlendirilmektedir (T.C. Uşak Valiliği, 2025).

Resim 8: Karahallı Ciğeri

Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

9. Karahallı Kavunu: Uşak'ın Karahallı ilçesinde yetişen kavunlar, susuz ve kıraç arazilerde doğal olarak gelişir ve su ihtiyacını yalnızca yağmur suyundan karşılar. Bu özel yetiştirme koşulları, Karahallı kavununa kendine özgü aromatik bir lezzet kazandırmaktadır. Bölgedeki kavunlar farklı boyutlarda olabilmekte ancak tamamı yoğun aroması ve doğal yetiştirme yöntemleriyle dikkat çekmektedir. Karahallı Kavunu, coğrafi özellikleri sayesinde benzersiz tat profiline sahip geleneksel bir ürün olarak bölgenin tarım ve gastronomi kültüründe önemli bir yer tutmaktadır (T.C. Karahallı Kaymakamlığı, 2025).

Resim 9: Karahallı Kavunu



Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025)

Uşak ili, coğrafi işaret tesciline sahip zengin ürün çeşitliliğiyle hem bölgesel kalkınma hem de gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. İldeki coğrafi işaretli ürünler halı-kilim, gıda ve geleneksel tatlılar gibi farklı kategorilere ayrılmakta olup, bölgenin kültürel ve ekonomik kimliğini yansıtmaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerden Eşme Yörük Kilimi (1997) ve Uşak Halısı (2012), el sanatları ve dokuma geleneğinin sürdürüldüğünü gösterirken, Uşak Tarhanası (2017), Karahallı Ciğeri (2022) ve Karahallı Kavunu (2023) gibi gıda ürünleri, yöresel mutfak kültürünü ön plana çıkarmaktadır. Özellikle Uşak Tarhanası, geleneksel fermente çorbalar arasında yer almakta ve menşe adıyla tescillenmiş olması, üretim sürecinin tamamen Uşak'a özgü olduğunu göstermektedir.

Tatlı ve hamur işi kategorisinde yer alan Uşak Gelin Helvası (2022), Uşak Helvası (2022) ve Uşak Baklavası (2022) gibi ürünler ise bölgenin pastacılık geleneğini ve yerel tatlarını temsil etmektedir. Bu tatlılar, geleneksel üretim yöntemleriyle hazırlanarak bölgesel gastronomi turizmine katkı sağlayabilecek önemli değerler arasında yer almaktadır. Ayrıca, Uşak Haşhaş Ezmesi (2022), haşhaşın Uşak mutfağında yaygın kullanımına işaret ederek yerel tarım ürünlerinin ekonomiye kazandırılmasında coğrafi işaretlemenin rolünü ortaya koymaktadır.

Tablo 2: Uşak İli Coğrafi İşaretli Ürünlerin Katkıları

Ürün Adı	Ekonomik Katkı	Sosyal Katkı	Kültürel Katkı
Eşme Yörük Kilimi	Geleneksel el dokuma ile yerel ve ulusal pazarda ekonomik değer yaratır.	Kadın emeği ile aile ekonomisine katkı sağlar.	Göçebe kültür motifleriyle kültürel mirası yaşatır.
Uşak Halısı	Halı ihracatında dış pazara açılmada önemli rol oynar.	El emeğiyle istihdam oluşturur.	Tarihi desenlerle kültürel süreklilik sağlar.
Uşak Tarhanası	Yerel pazarlarda satılarak gelir sağlar.	Kadın emeğine dayalı üretimle ev ekonomisine katkı sağlar.	Fermente yapısıyla Uşak mutfağının simgesidir.
Uşak Gelin Helvası / Gelin Tatlısı	Pastacılıkta çeşitlilik ve ticari potansiyel sunar.	Sosyo-kültürel etkinliklerde bağları güçlendirir.	Osmanlı'dan gelen tatlı mirasını yansıtır.
Uşak Helvası	Mahalle üretim tesislerinde satışla ekonomik katkı sağlar.	Aile işletmeleri üzerinden girişimciliği destekler.	Geleneksel tatlıları yerel bellekte yaşatır.

Uşak Baklavası	Markalaşabilir tatlı olarak ticari değer taşır.	Küçük üreticilere gelir sağlar.	Uşak'ın tatlı kültürünün bir parçasıdır.
Uşak Haşhaş Ezmesi	Haşhaş tarımını destekleyerek ekonomik faaliyet artırır.	Köylerde aile içi üretimi yaygındır.	Yerel kahvaltı kültürünün önemli unsurudur.
Karahallı Ciğeri	Restoranlarda satışla gastronomi turizmine katkı sunar.	Et zincirine entegre olarak ekonomik canlılık yaratır.	Özgün pişirme yöntemiyle mutfak kültürü yaratır.
Karahallı Kavunu	Yüksek kaliteli meyve olarak pazarlarda yer alır.	Küçük çiftçilere düşük maliyetli üretim sağlar.	Doğal tarım bilgisinin yaşatılmasını sağlar.

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur. Tablodaki katkılar, ilgili ürünlerle ilgili literatür ve kamu kurum verilerine (bkz. Çekal & Aslan, 2017; Uslu & Yılmaz, 2017; Ercelep & Akdemir, 2022; Çılgınoğlu, 2024; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025) dayanılarak yazar tarafından sentezlenmiştir.

Uşak iline ait coğrafi işaret tesciline sahip dokuz ürünün ekonomik, sosyal ve kültürel katkıları bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirildiğinde, bu ürünlerin bölgesel kalkınma açısından önemli fırsatlar sunduğu görülmektedir. Eşme Yörük Kilimi ve Uşak Halısı, geleneksel el dokuma sanatlarını yaşatmasının yanı sıra, kadın istihdamını destekleyen yapısıyla sosyal kalkınmaya katkı sağlamakta ve kültürel mirasın korunmasında önemli rol oynamaktadır. Uşak Tarhanası, Uşak Gelin Helvası, Uşak Helvası ve Uşak Baklavası gibi ürünler, yerel gastronomi kültürünün sürdürülebilirliğini sağlarken, kırsal kadın emeğini değerlendirmekte ve gastronomi turizmi aracılığıyla ekonomik değere dönüşmektedir. Uşak Haşhaş Ezmesi, bölgeye özgü doğal üretim teknikleriyle elde edilmekte olup hem kırsal kalkınmayı desteklemekte hem de yerel kahvaltı kültürünü yansıtarak kültürel süreklilik sağlamaktadır. Karahallı Ciğeri, özgün pişirme yöntemiyle gastronomi turizmine katkı sunarken, Karahallı Kavunu ise doğal tarım uygulamaları ve düşük maliyetli üretim yapısıyla küçük üreticilere ekonomik avantaj sağlamaktadır. Tüm bu ürünler, hem yerel üreticilerin gelir elde etmesine olanak tanımakta hem de Uşak'ın kültürel kimliğini güçlendirerek sosyal dayanışmayı artırmakta; aynı zamanda tanıtım ve pazarlama faaliyetleriyle desteklendiğinde ulusal ve uluslararası pazarlarda rekabet gücünü artırma potansiyeli taşımaktadır.

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, Uşak iline özgü coğrafi işaretli ürünlerin ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarda bölgesel kalkınmaya olan etkilerini analiz etmiş ve bu ürünlerin gastronomi turizmiyle olan ilişkisini değerlendirmiştir. Bulgular doğrultusunda, Uşak'ta tescillenmiş 9 adet coğrafi işaretli ürünün 7'sinin doğrudan gastronomi ile ilgili olduğu, 2'sinin ise el sanatları ve dokuma ürünlerinden oluştuğu belirlenmiştir. Bu ürünlerin her biri, bölgenin kalkınma sürecine farklı yönlerden katkı sunmaktadır. Örneğin Eşme Yörük Kilimi ve Uşak Halısı, geleneksel el dokuma sanatlarının sürdürülebilirliğini sağlayarak hem kadın istihdamına katkı sunmakta hem de kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasına olanak tanımaktadır. Uşak Tarhanası, hem yerel pazarda ekonomik gelir yaratan hem de Uşak mutfağının simge ürünü olarak gastronomi turizmini destekleyen önemli bir değer olarak öne çıkmaktadır. Uşak Gelin Helvası, Uşak Helvası ve Uşak Baklavası, geleneksel tatlı kültürünü yaşatırken yerel pastacılık sektörüne dinamizm kazandırmakta ve küçük üreticiler için ekonomik fırsatlar sunmaktadır. Uşak Haşhaş Ezmesi hem haşhaş tarımını desteklemekte hem de köy ekonomisinde aile üretimini teşvik ederek yerel kimliğe katkı sağlamaktadır. Karahallı Ciğeri, yöresel tarif olarak gastronomi turizmine hizmet etmekte; Karahallı Kavunu ise doğal tarım yöntemleriyle üretilerek kırsal üretimin sürdürülebilirliğine katkı sunmaktadır. Tüm bu ürünlerin ortak paydası, yalnızca ekonomik fayda üretmekle kalmayıp, aynı zamanda kültürel kimliği koruyan, kadın emeğini destekleyen ve kırsalda yaşam kalitesini artıran sosyal değerler taşımalarıdır.

Bulgular, Uşak ilinde tescillenmiş 9 adet coğrafi işaretli ürünün 7'sinin doğrudan gastronomi ile ilişkili olduğunu ve bu ürünlerin bölgesel kalkınmanın farklı boyutlarına katkı sunduğunu göstermiştir. Bu bağlamda,

Eşme Yörük Kilimi ve Uşak Halısı gibi el sanatlıkları; kadın emeği, istihdam ve kültürel miras açısından önemli katkılar sağlarken, Uşak Tarhanası, Uşak Baklavası ve Karahallı Ciğeri gibi gıda ürünleri gastronomi turizmine hizmet eden somut değerler sunmaktadır. Uslu ve Yılmaz'ın (2022) Bolu Kızılıcak Tarhanası çalışması da benzer şekilde bir tek ürün odağı sunarken, bu çalışmanın birden fazla ürünü kapsayan yapısı literatüre yeni bir katkı sunmaktadır. Nitekim Alper ve Yalçın (2020), Türkiye genelindeki restoranlarda coğrafi işaretli ürün kullanımının oldukça sınırlı olduğunu ortaya koymuş; bu durumu gastronomi turizmi açısından önemli bir fırsat kaybı olarak değerlendirmiştir. Aynı şekilde Kavas ve Bucak (2023), Ege Bölgesi'ndeki köfte türleri üzerinden yürüttükleri tanıtım etkisi analizinde, coğrafi işaretin ürüne yeterli görünürlük ve tercih edilme avantajı sağlamadığını tespit etmiştir. Bu bulgular, Uşak örneğinde de gözlemlenen, tanıtım stratejilerindeki eksikliklerle örtüşmektedir. Bu çalışmanın öneri kısmında yer verilen somut pazarlama ve markalaşma stratejileri, literatürde sıkça dile getirilen bu boşluğu doldurma amacını taşımaktadır. Böylece, coğrafi işaretli ürünlerin yalnızca sembolik bir değer değil, aynı zamanda bölgesel kalkınma için işlevsel bir araç olarak değerlendirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır.

Sonuç olarak, coğrafi işaretli ürünlerin yalnızca ekonomik değil; sosyal ve kültürel açıdan da bölgesel kalkınmaya katkı sağladığı tespit edilmiştir. Bu ürünler, yerel halkın gelir düzeyini artırmakta, kültürel değerleri korumakta ve gastronomi turizmi aracılığıyla Uşak'ın destinasyon imajını güçlendirmektedir. Ancak, çalışma yalnızca ikincil verilere dayandığı ve saha verileriyle desteklenmediği için, bulguların genellenebilirliği sınırlıdır. Bu da daha derinlemesine analizler için nicel verilerle desteklenmiş saha çalışmalarının gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Bu araştırma, nitel yöntem ve ikincil veri kaynaklarına dayalı olarak gerçekleştirilmiştir. Ancak ürünlerin üretim hacmi, satış miktarları, istihdam oranları gibi nicel verilerin eksikliği, kalkınma etkilerinin ölçümsel olarak analiz edilmesini sınırlamıştır. Bunun yanında, saha verileri (üretici görüşmeleri, tüketici anketleri vb.) dahil edilmediği için elde edilen bulgular gözlemsel düzeyde kalmıştır. Bu durum, çalışmanın kapsamını kavramsal düzeyde tutmakla birlikte, derinlemesine analizlerin yapılabilmesi açısından bir sınırlılık teşkil etmektedir.

Coğrafi işaretli ürünlerin Uşak özelinde etkili bir kalkınma aracı haline gelmesi için çeşitli stratejik önerilerde bulunulabilir. Yerel üreticilere dijital pazarlama ve markalaşma konusunda eğitim verilmesi, ürünlerin e-ticaret kanalları üzerinden daha geniş pazarlara ulaştırılması sağlanmalıdır. Ayrıca, gastronomi turizmi kapsamında bu ürünlerin tanıtımı için restoran ve konaklama tesislerinde daha etkin kullanımına yönelik teşvikler uygulanmalı; ulusal ve uluslararası gastronomi fuarlarında Uşak markası öne çıkarılmalıdır.

Özellikle kırsal bölgelerde yaşayan insanların gelir seviyelerini artırma noktasında coğrafi işaretlerin önemi göz ardı edilmemelidir (Gökovalı, 2017). Buna ek olarak, coğrafi işaretli ürünlerin bilinirliğinin artırılması ve tüketiciler tarafından daha fazla tercih edilmesini sağlamak amacıyla, ürünlerin tanıtımında özel logoların kullanılması önerilmektedir (Şahin & Meral, 2012). Bu bağlamda, coğrafi işaretli ürünlerin yalnızca ekonomik kalkınmaya değil, aynı zamanda kültürel ve turistik gelişime de önemli katkılar sunduğu söylenebilir. Özellikle gastronomi turizmi, yerel mutfak kültürünü korumanın yanı sıra, destinasyonların çekiciliğini artırarak turizm sektöründe sürdürülebilir büyümeye olanak tanımaktadır.

Gelecek çalışmalarda, Uşak ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin etkilerini daha ayrıntılı biçimde analiz edebilmek adına nicel veri temelli araştırmalar yürütülmelidir. Yerel üreticiler, kooperatif yöneticileri, turizm

işletmeleri ve tüketicilerle yapılacak yarı yapılandırılmış görüşmeler ve anket uygulamaları, ürünlerin bölgesel kalkınmadaki gerçek etkilerini daha net ortaya koyacaktır. Ayrıca, Türkiye'nin farklı bölgelerindeki başarılı coğrafi işaret uygulamalarıyla karşılaştırmalı analizler yapılması; Uşak için uygulanabilir kalkınma modellerinin geliştirilmesine katkı sağlayacaktır. Bunlara ek olarak, gastronomi turizmi özelinde Uşak'ın destinasyon imajını güçlendirecek çalışmaların artırılması ve coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımında sosyal medyanın nasıl daha etkili kullanılabileceğine yönelik uygulamalı araştırmalar yürütülmesi faydalı olacaktır.

Kaynakça

- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 79–89.
- Alper, I., & Yalçın, E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi (Evaluation of geographically indicated products within the scope of gastronomy tourism). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2507-2522.
- Çanakkale Olay. (2024, 23 Şubat). Gelin helvası nedir? Uşak'ın eşsiz lezzeti kırmızı helvanın tarihçesi. 15 Mart 2025 tarihinde <https://canakkaleolay.com/haber/gelin-helvasi-nedir-usak-in-essiz-lezzeti-kirmiz-helvanin-tarihcesi-59433> adresinden erişildi.
- Çatır, O., & Eşref, A. Y. (2018). Ulubey (Uşak) yöresel yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Özel Sayı 3), 211–224.
- Çekal, N., & Aslan, B. (2017). Gastronomik bir değer olarak tarhana ve coğrafi işaretlemede tarhananın yeri ve önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124–135.
- Çılgınoğlu, H. (2024). Coğrafi işaretli Türk baklavaları. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 15(44), 1181–1196. <https://doi.org/10.21076/vizyoner.1494495>
- Dikici, A., Koluman, A., & Aktaş, R. K. (2013). Gıdaların coğrafi işaretlenmesi. *İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 39(2), 136–138.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi işaret korumasının gelişmekte olan ülkeler için önemi. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 10(1), 58–75.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 13–20.
- Ercelep, B., & Akdemir, N. (2022). Tescilli coğrafi işaretli gıda ürünleri: Türk tatlıları örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(3, Special Issue: ICTEBS), 550–563.
- Esen, Ş. (2016). Bir farklılaşma stratejisi olarak coğrafi işaretler ve Türkiye incelemesi. *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 447-464.
- Gökovalı, Ü. (2017). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 141-160.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 371-389.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 187-39.
- Kardeş Çolakoğlu, N. ve Sarıışık, M. (2023). Türk Mutfağında Yer Alan Coğrafi İşaret Tescil Belgesine Sahip Çorbalar Üzerine Bir Araştırma, *Kent Akademisi Dergisi*, 16 (3), 1820-1834, DOI: 10.35674/kent.122143
- Kavas, S., & Bucak, T. (2023). Bölge tanıtımına coğrafi işaretli yemeklerin katkısı: Ege bölgesine ait köfteler. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7 (2), 328-345.
- Korkmaz, H. U. (2021). Kop Bölgesi coğrafi işaretlerinin incelenmesi ve öneriler. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 36-53.
- Kültür Portalı. (2025). Eşme kilimleri. 15 Mart 2025 tarihinde <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/usak/nealinir/esme-kilimleri> adresinden erişildi.
- Ören, V. E., & Ören, T. Ş. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ebem köftesi örneği. *Social Sciences*, 14(1), 151–162.
- Orhan, A. (2012). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde “coğrafi işaretlerin” kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 23(2), 243–254.
- Perdahcı, N. (2011). XVI–XVIII. yüzyıl Avrupa resim sanatında Uşak halıları. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(1), 275–291.
- Şahin, A., & Meral, Y. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2), 88–92.
- Samuk, G. (1984). Uşak halılarının dünü ve bugünü. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 32, 107–133.
- T.C. Karahallı Kaymakamlığı. (2025). Karahallı düğleği (kavun). 16 Mart 2025 tarihinde <http://karahalli.gov.tr/karahalli-duglegi-kavun> adresinden erişildi.

- T.C. Uşak Valiliği. (2025). Karahallı ciğeri. 15 Mart 2025 tarihinde <http://www.usak.gov.tr/karahalli-cigeri> adresinden erişildi.
- T.C. Uşak Valiliği. (2025). Uşak haşhaşı. 15 Mart 2025 tarihinde <http://www.usak.gov.tr/usak-hashasi> adresinden erişildi.
- Taşdan, K., Albayrak, M., & Albayrak, K. (2014). Coğrafi işaret tescilli geleneksel ürünlerde izlenebilirlik: Ankara ili örneği. In *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi* (ss. 1292–1300). Samsun.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). (2012). *Marka ve coğrafi işaret başvurularının hazırlanması, marka ve coğrafi işaret ile ilgili bilgiler ve gerekli belgeler* (Yayın No. 27). Ankara: TPE Yayınları.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). Coğrafi işaret nedir. 16 Mart 2025 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir> adresinden erişildi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). Coğrafi işaretler. 16 Mart 2025 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=64&tur=&urunGrubu=&adi=> adresinden erişildi.
- Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). Tahin helvası (tahini halva). 15 Mart 2025 tarihinde <https://usak.ktb.gov.tr/TR-295580/tahin-helvasi-tahini-halva.html> adresinden erişildi.
- Uslu, A. N., & Yılmaz, İ. (2022). Coğrafi işaretli bir ürün olarak Bolu kızılıcık tarhanası. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 94–105.
- 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.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (8. tıpkı basım). Ankara: Seçkin Yayıncılık.



Etik Kurul Kararı ile ilgili beyan

Araştırmanız etik kurul **izni gerektiriyorsa**, aşağıdaki bilgileri doldurunuz.

Lütfen beyanı yaptığınızı belirtmek için kutucuğu işaretleyin.	☒ Yazar(lar) Beyanı: Bu çalışmanın yazarı(ları) olarak, insan katılımcıların yer aldığı çalışmalarda gerçekleştirilen tüm prosedürlerin, kurumsal ve/veya ulusal araştırma komitesinin etik standartlarına ve 1964 Helsinki bildirgesine ve daha sonraki değişikliklerine veya karşılaştırılabilir etik standartlara uygun olduğunu beyan ederim(iz).
--	---

Etik kurul kararı veren kurum	_____
-------------------------------	-------

Etik kurul karar tarihi	_____
-------------------------	-------

Etik kurul karar sayı no	_____
--------------------------	-------

Araştırmanız etik kurul **izni gerektirmiyorsa**, nedenini aşağıdaki seçeneklerden birini tercih ederek belirtiniz.

☐ Bu çalışmanın yöntemi için etik kurul izni gerekmemektedir.

☒ Bu çalışmadaki veri toplama süreci 1 Ocak 2020 tarihinden önce gerçekleşmiştir.

Yazar Katkısına İlişkin Bilgi

Yazar(lar) beyanı	☒ Bu çalışmadaki bulunan yazarların katkı oranlarının aşağıda belirtilen şekilde olduğunu beyan ederim(iz).
-------------------	---

1. Yazar katkı oranı	%100
----------------------	------

2. Yazar katkı oranı (gerekliyse)	
-----------------------------------	--