

TESCİLDEN UYGULAMAYA COĞRAFI İŞARETLER: ADANA KEBABI ÜZERİNE BİR İNCELEME GEOGRAPHICAL SIGNS FROM REGISTRATION TO PRACTICE: AN INVESTIGATION ON ADANA KEBAB

SERPİL YALIM KAYA

Mersin Üniversitesi

syalim@mersin.edu.tr

ORCID: 0000-0002-4762-596X

ELANUR ŞAHİN

Mersin Üniversitesi

elanursahin94@gmail.com

ORCID: 0000-0001-9971-2566

öz

Bu çalışmanın amacı coğrafi işaret ile koruma altına alınmış ürünlerin tescil belgesinde belirtilen standartlara uygun üretilip üretilmediğini tespit etmek ve ürünlerin satış sürecinde kamu otoriteleri tarafından gerçekleştirilen denetlemelerin varlığını bulgulamaktır. Bu perspektiften hareketle çalışmada coğrafi işaret tescili almış ürünlerden biri olan Adana kebabı incelenmiştir. Çalışmanın örneklem grubu basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılarak belirlenen, Adana'da faaliyet gösteren 15 restoranın işletme sahipleri/yöneticileri/ustabaşlarından oluşmaktadır. Veri toplama aracı olarak 8 sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Veri analiz yöntemi olarak betimsel analiz yöntemi tercih edilmiştir. Görüşmeler Aralık 2017 ile Ocak 2018 tarihlerinde iki aşamalı olarak gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler neticesinde işletme sahipleri/yöneticileri/ustabaşlarının altısının Adana kebabının coğrafi işaretleme ile koruma altına alındığını bilmedikleri belirlenmiştir. Adana kebabı üretim süreçlerinin incelendiği sorulara verilen cevaplar incelendiğinde; işletmelerin büyük bir çoğunluğunun tescil belgesi ile paralel üretim gerçekleştirdikleri ve Adana kebabı servisinde her işletmenin kendine özel destekleyici garnitürleri ikram ettikleri de katılımcılar tarafından beyan edilmiştir. Adana kebabı denetim süreçleri ile ilgili sorulara verilen cevaplar incelendiğinde, işletmelerin standartlara uygun üretim yapıp yapmadıklarının otoritelerce denetlenmediği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Coğrafi İşaretler, Tescil, Adana Kebabı.



ABSTRACT

This study's purpose is to discover the existence of supervisions carried out by public authorities in the process of sales of products and to determine whether the products, which are put under the protection with the geographical indication, are manufactured or not in accordance with the standards stated in the certificate of incorporation. By considering this perspective, Adana Kebab that is one of the product taken the registration of the geographical indication analyzed in the study. The sample group of the study consists of proprietors/managers/foreman of the fifteen restaurants that carry on a business and are determined by using simple random sampling. The semi-structure interview consisting of eight questions are used as data collection tool. Descriptive analysis method is preferred for data analysis. The interviews are realised between the dates December 2017 and January 2018 in two-stages. The result of the interviews showed the six of the proprietors/managers/foreman of the restaurants does not know that Adana kebab is under protection in compliance with the geographical indication. When the answers given the questions examined in the process of the production of Adana kebab are tackled, it is declared by the attendants that the most of the restaurants produce in keeping with the certificate of incorporation and every restaurant has its own promoter garnitures and offers these garnitures the customers in the service of Adana Kebab. Besides, when the answers given the questions examined in the process of the supervision is handled, it is concluded that whether the restaurants are manufactured or not in accordance with the standards are not controlled by the authorities.

Keywords: Gastronomy, Geographical Indications, Registration, Adana Kebab.

GİRİŞ

Dünyanın çeşitli bölgelerinde değişik özelliklere sahip birçok ürünün bulunduğu farklı mutfak kültürleri bulunmaktadır. Coğrafi koşullar, inanışlar, sosyo-kültürel yapıların değişikliği gibi nedenlerle birbirinden farklı özellikler gösteren mutfak kültürleri pek çok dünya mutfağının oluşmasına olanak sağlamıştır. Dünya mutfakları sahip oldukları kendilerine özgü ürünler ve özelliklerle birbirlerinden farklılık göstermektedirler. Bu farklılığı sağlayan koşullar aynı şekilde mutfakların kendi içlerinde de çeşitliliğe sebep olmuştur. Her bölgenin kendisine has yöresel ürünleri ile pişirme ve üretim teknikleriyle mutfakları farklı özellikler göstermektedir. Her bölge kendisine ait ürünlerin yıllar boyunca bölgeye özgü tekniklerle üretimini yaparak yöresel mutfak kültürlerini oluştururlar. Bölgelere göre farklılık gösteren bu ürünleri sürdürülebilir bir şekilde korumak ve üretimin devamlılığını sağlamak için yapılan çeşitli korumalar ve yasal düzenlemeler bulunmaktadır. Her coğrafi bölgenin veya yörenin sahip olduğu ürünler belirlenmiş ayırt edici işaretler ile korunmaktadır. Bu korumalardan birisi de coğrafi işaret tescilidir (Yeşildağ, Özata & Akkaya, 2017: 175). Coğrafi işaret uygulaması küresel ürünlerin gelişimine karşı yerel ürünleri korurken, ürünlerin kalitesi ve güvenilirliğinin de kanıtı olarak karşımıza çıkmaktadır (Bekar & Karakulak, 2017: 156).

Coğrafi işaretleme sistemi, yöresel ürünleri tescilleyerek onları koruyacak standartlar oluşturup bu standarda uygun üretimin yapılıp yapılmadığının kontrol edilmesini olanak sağlar (Taşdan, Albayrak & Albayrak, 2017). Bu çalışmada coğrafi işaret sistemi ile tescillenen ürünlerin üretiminin ve sunumunun belirlenmiş standartlara göre yapılıp yapılmadığını ortaya koymak hedeflenmektedir. Bu bağlamda coğrafi işaret tescili alınmış olan Adana kebabı üzerine bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda coğrafi işaret tescilinden ve Adana kebabının tescil belgesindeki bilgilerine yer verilecektir. Daha sonra görüşmeler ve görüşmelerden elde edilen bulgulara yer verilip sonuçlar yorumlanmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

İnsanların en temel gereksinimlerinden biri olan beslenme sisteminin ortaya çıkardığı mutfak kültürüne tarihsel olarak bakıldığında; mutfakların, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlere bağlı olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri olmuştur (Düzgün ve Durlu Özkaya 2015). Dünyada hemen hemen her mutfağın kendilerine ait temel sayılacak bazı özellikleri bulunur. Bu özellikler o mutfağı diğerlerinden ayıran özellikler olarak tanımlanır (Şavkay 2000). Ülke mutfaklarının içerisinde de bölgesel özelliklerin

farklılıklarından dolayı yemek türlerinde çeşitliliğe rastlanmaktadır. Bu durum yöreye has yemeklerden oluşan yöresel mutfak kavramını doğurmuştur (Cömert, 2014: 64; Aslan, Güneren & Çoban, 2014: 6). Yöresel mutfak, yöreye özgü ürünlerin yöre halkına ait pişirme usulleriyle hazırlanması ve sunulması ile yöreye ait tüm yiyecek ve içecekler şeklinde tanımlanabilir (Şengül & Türkay, 2016: 65).

Günümüzde gıda üretiminde meydana gelen teknolojik değişimler, gelişimi hız kazanan sağlıklı tüketim bilinci gibi nedenler insan ihtiyaçlarının ve alışkanlıklarının değişmesine neden olmuş ve yöresel mutfaklara ve ürünlere eğilim artmıştır. Tüketiciler tükettikleri ürünlerin kökeni ve kalitesi konusunda daha duyarlı ve seçici hale gelerek yöresel ürünlerin tercih edilme oranının yükselmesine neden olmuşlardır (Polat Üzümcü, Alyakut & Adalet Akpulat, 2017: 132). Yöresel ürünlerinin öneminin artması sebebiyle taklit edilmeleri gibi bazı sıkıntılar ortaya çıkmıştır. Bu ve benzeri gelişmeler ürünün özgünlüğünün korunması için hukuki düzenlemelerle ürünün ait olduğu yerle tescillenmesi gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır. Yerel ürünlerin taklitlerinden ve haksız rekabetten korunması için pek çok ülkede farklı yasal düzenlemeler uygulanmıştır (Şahin & Meral, 2012: 88). Bu bağlamda, coğrafi işaret tescilli ürünün sürdürülebilir şekilde korunmasına ve üretimin devamlılığının sağlanmasına katkıda bulunan yasal düzenlemelerden biri olma niteliği taşır (Yenipınar, Köşker & Karacaoğlu, 2014: 14).

Coğrafi işaret, belirli bir bölgede bulunan ve o bölgeyle özdeşleşmiş özellikleriyle benzer ürünlerden ayırt edilebilen ürünlere verilen işarettir. Coğrafi işaretli ürünler bulunduğu yöreye özgü olan, yöresel birikim ve tecrübeden oluşan üstün nitelikli ürünlerdir (Oraman, 2015: 76). Coğrafi işaret özel, ayrı bir fikri mülkiyet hakkı olarak 1 Ocak 1995 yılında Dünya Ticaret Örgütü'nün yürürlüğe koyduğu Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Sözleşmesi'nde (TRIPs) belirtilmektedir. Dünyada başta Avrupa ülkeleri olmak üzere pek çok ülke yerel ürünlerini coğrafi işaretleme sistemi ile koruma altına almaktadır. Türkiye'de yerel ürünlerinin coğrafi işaretleme ile yasal olarak koruma altına alan ülkelerden biridir (Yenipınar, Köşker & Karacaoğlu, 2014: 14).

Türkiye yerel ürünlerini, Avrupa Birliği'ne (AB) uyum konusu ve coğrafi işaretle ilgili AB mevzuatı dikkate alınarak 27 Haziran 1995 tarihinde yürürlüğe giren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (KHK) ile yasal olarak koruma altına almaya başlamıştır. Bu kararnamede coğrafi işaret, 'belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke

Tescilden
Uygulamaya
Coğrafi İşaretler:
Adana Kebabı
Üzerine Bir
İnceleme

ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren bir işaret' şeklinde tanımlanmıştır. Coğrafi işaretlerin tescili ise Türk Patent Enstitüsü (TPE) tarafından yapılmaktadır (Sünnetçiöğlü, Can & Durlu-Özkaya 2012; Karaca, 2016: 21).Türkiye'de coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olarak iki gruba ayrılmaktadır. Menşe adı; belirli bir coğrafi sınır içerisinde belirgin niteliği, ünü ve diğer özellikleriyle bulunduğu yer ile özdeşleşmiş, üretimi, işlenmesi ve tüm diğer işlemlerinin belirtilen bölge içerisinde yapıldığı bir ürünü tanımlamaktadır. Mahreç işareti; belirli bir coğrafi sınır içerisinde belirgin niteliği, ünü ve diğer özellikleriyle bulunduğu yer ile özdeşleşmiş, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerden en az birinin belirlenmiş bölgede yapılmasının yeterli olduğu ürünleri tanımlamaktadır (Dayısoylu, Yörükoğlu & Ançel, 2017: 81).

Serpil Yalım Kaya,
Elanur Şahin
2 (Ek.1) 2018

• 194

Adana kebab, mahreç işareti olarak coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınan bir üründür. Adana Ticaret Odası, Adana kebabına mahreç işareti alabilmek için 15.08.2003 tarihinde Türk Patent Enstitüsüne başvuru yapmıştır. 13.06.2004 tarihinde yayınlanan Resmi Gazetede ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmündeki Kararname'nin 12. Maddesi gereğince bu tarih itibariyle tescil edilmiştir. Resmi Gazetede yayınlanan Adana Kebabının ayırt edici özellikleri şu şekildedir; 'Adana kebabını diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellik, söz konusu kebabın üretiminde kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir flora ve faunaya sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş koyunlardan elde edilmiş olmasıdır. Ayrıca üretim tekniği ve ustalık da üründe önemli ölçüde farklılık katmaktadır'.

İlgili Resmi Gazetede üretim şekline ait olması gereken bilgiler tüm detaylarıyla verilmiştir. Kullanılacak et yaylalarda yetişmiş en az 1 yaşındaki koyundan elde edilmelidir. Et yağ, sinir, damar ve zarlarından ayıklanır. Koyundan elde edilen kuyruk yağı da aynı şekilde temizlenir. Dinlendirilen et zırh adı verilen iki elle kullanılan bıçak yardımıyla kıyılır. Aynı işlem kuyruk yağına da uygulanır. Kullanılan etin %15'i kuyruk yağı olmalıdır. Binde üç veya binde beş arasında acı kırmızıbiber ve tuz eklenip yoğrulur. Homojen olunca tekrar zırhla kıyılır. 3 cm eninde, 0,5 cm kalınlığında ve 90-120 cm uzunluğunda şişe dengeli bir şekilde yayılır. Et miktarı 180 gramdır. Hazırlanan şişler durgun meşe kömürü ateşinde et kırmızıdan kahverengiye dönene kadar sık sık çevrilerek pişirilir. Sunumunda ise et pişerken yağlanmış pide ekmekleri kullanılır. Ayrıca soğan salatası, ezme salata, çoban salatası ve maydanoz, tere, yeşil sivri biber, süs biberi, turp ve limon parçaları ile sunulur (T.C. Türk Patent Enstitüsü, 2004).

İlgili Resmi Gazetede denetimi ise şu şekilde belirtilmiştir; ‘Adana Kebabının yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi, Adana Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Adana Büyükşehir, Yüreğir İlçe ve Seyhan İlçe Belediyelerinden birer kişinin de katılımı ile oluşturulacak toplam altı kişilik komisyon tarafından yapılacaktır’ (T.C. Türk Patent Enstitüsü, 2004).

YÖNTEM

Araştırma, nitel araştırma yöntemi olan ve ilgili kişi ve gruplara önceden hazırlanmış konu ile ilgili açık uçlu soruların sorularak bilgi toplanması şeklinde gerçekleşen ve her katılımcıya aynı soru ve sıralama ile sorulan soruların karşılıklı konuşma şeklinde sorulduğu yapılandırılmış görüşme tekniği (Kozak, 2014) kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Derinlemesine yapılan mülakatlar ve literatür taramasından elde edilen veriler düzenlenerek analiz edilmiştir. İlk olarak coğrafi işaretleme ile ilgili kaynaklar incelenmiştir. Coğrafi işaretleme ile koruma altına alınan Adana kebabı üzerinden tescillerin standarda uygun üretiminin yapılıp yapılmadığı ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu amaçla Aralık 2017 ile Ocak 2018 tarihlerinde Adana ilinde bulunan kolayda örnekleme yöntemi ile seçilen kebabçılarla görüşülmüştür. Seçilen kebabçılar Adana Ticaret Odası Tescilli Kebabçılar listesinde yer almaktadır (Adana Ticaret Odası, 2017). Görüşülen kişilerden 5’i işletme sahibi, 5’i işletme yöneticisi ve 5’i de ustabaşdır.

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen görüşmelerde sorular, işletme sahipleri/yöneticileri/ustabaşlarının coğrafi işaretleme ile Adana kebabının tescillendiği konusunda bilgilerinin olup olmadığını ve standarda uygun üretimin gerçekleştirilme durumunu anlamak için geliştirilmiştir. Görüşmelerde katılımcılara 8 soru sorulmuştur. Sorular literatür taraması sonucu elde edilen bilgiler ile Taşdan, Albayrak & Albayrak (2014) tarafından yapılan çalışmadan yararlanılarak tasarlanmıştır. Araştırma konusunun temelini oluşturduğu için işletme sahiplerinin bilgilerini ölçmek açısından ilk olarak ‘Adana kebabının coğrafi işaretleme sistemi ile koruma altına alınması hakkında bilginiz var mı’ sorusu sorulmuştur. Daha sonra standarda uygun üretim yapılıp yapılmadığını anlamak amacıyla ‘Adana kebabı yapımında hangi eti kullanıyorsunuz’, ‘Adana kebabı yapımında kullanılan etin makinede mi çekiyorsunuz yoksa zırhla mı çekiyorsunuz’, ‘Adana kebabının içeriğinde neler bulunuyor’ ve ‘Adana kebabının sunumu nasıl yapıyorsunuz’ soruları sorulmuştur. Görüşülen işletme sahipleri/yöneticileri/ustabaşlarının coğrafi işaret tescili ile ilgili düşüncelerini tespit edebilmek adına ‘Sizce Adana kebabının coğrafi işaret tescili almasının faydaları nelerdir’ sorusu sorulmuştur. Son olarak ise standarda uygun üretim ve denetim ile ilgili bilgi almak için görüşmecilere 2 soru

Tescilden
Uygulamaya
Coğrafi İşaretler:
Adana Kebabı
Üzerine Bir
İnceleme

yöneltilmiştir. Bu amaçla, 'Coğrafi işaret ile oluşturulan standardı denetlemeye geliyorlar mı' ve 'Standarda uygun üretimin kontrolü konusunda daha sıkı bir denetlemenin olması gerektiğini düşünüyor musunuz' soruları sorulmuştur.

Araştırma kapsamında Adana'da 15 işletme sahibi/yöneticisi/ustabaşı ile yüz yüze görüşmeler ile gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde elde edilen verilerin birbirini tekrar etmesi nedeniyle görüşme sayısı yeterli görülmüştür. Görüşmeler 25-35 dakika arasında sürmüştür. Bilimsel etik açısından araştırma süresine yapılan görüşmelerde işletme isimleri ve katılımcıların kişisel bilgilerine yer verilmemiştir.

Serpil Yalım Kaya,
Elanur Şahin
2 (Ek.1) 2018

BULGULAR

Adana kebabı örneği üzerinden tescilli ürünlerin standarda uygun üretiminin yapılıp yapılmadığını ortaya koymak için işletme sahiplerine/yöneticilerine/ustabaşlarına 8 soru sorulmuştur. İlk olarak "Adana kebabının coğrafi işaretleme sistemi ile koruma altına alınması hakkında bilginiz var mı?" sorusu sorulmuştur. AKT2, AKT3, AKT7, AKT9, AKT10 ve AKT13 kodlu işletme yöneticileri dışındaki diğer katılımcıların Adana kebabının coğrafi işaretleme ile tescillendiği konusunda bilgi sahibi olduğu tespit edilmiştir. AKT7 kodlu işletme sahibi coğrafi işaret ile ilgili bilgisini "Bu konuda bilgim yok. Ama kebab konusunda uzmanlaşma sağlayacaksa ve herkesin kebab ustası olarak çalışmasına engel olacaksa doğru bir adım atıldığını söyleyebilirim" şeklinde ifade ederken AKT8 kodlu işletme sahibi ise "Evet bu konuda bilgim var. Adana kebab konusunda tescil sahibi olmayan işletmelerin Adana kebabı ibaresini kullanmamaları gerekir" şeklinde ifade etmiştir. Adana kebabının coğrafi işaret aldığı bilen katılımcılar Adana Ticaret Odası'nın coğrafi işaretleme kapsamında şehirdeki Adana kebabçıları ile görüşüldüğünü ve bilgilendirme yapıldığını ancak standartlara uyulmadığını ve denetlemenin gerçekleşmediğini ifade etmişlerdir.

Katılımcılara, ikinci olarak "Adana kebabı yapımında hangi eti kullanıyorsunuz?" sorusu sorulmuştur ve görüşme yapılan tüm işletme sahipleri/yöneticileri Adana kebabı yapımında kuzu eti kullandıklarını belirtmişlerdir. AKT7 kodlu görüşmeci kuzu etini Çukurova'da yetişen çiftliklerden temin ettiklerini belirtmiştir. AKT8, AKT11, AKT14 ve AKT15 kodlu görüşmeciler ise erkek kuzu eti kullanılması gerektiğini ifade etmişlerdir. "Adana kebabı yapımında kullanılan etin makinede mi çekiyorsunuz zırhla mı çekiyorsunuz?" sorusuna AKT2, AKT10 ve AKT14 kodlu görüşmeciler dışında diğer görüşmeciler zırhla çektikleri cevabını

vermişlerdir. AKT2, AKT10 ve AKT14 kodlu görüşmeciler ise makine ve zırh kullandıklarını söylemiştir. AKT7 kodlu görüşmeci “Makine ile çekilirse et şişte durmaz ve kebab tadı vermez. Kendi el emeğimiz ile zırhla çekiyoruz” şeklinde cevap vermiş; AKT8 kodlu görüşmeci de benzer şekilde “Adana kebabı tescil şartlarına uymak istiyorsanız eti zırh ile çekmeniz gerekir. Etin ve baharatların birbirine tam olarak geçebilmesi için zaten zırhtan başka hiçbir alet aynı tadı vermez” ifadesini kullanmıştır. “Adana kebabının içeriğinde neler bulunuyor?” sorusu sorulduğunda görüşmecilerin tamamı kuyruk yağı ve tuz kullandıklarını ifade etmiştir ve diğer malzemeler için farklı cevaplar vermişlerdir. AKT1, AKT2, AKT4, AKT5, AKT9, AKT10, AKT12, AKT13, AKT14 ve AKT15 görüşmecileri işletmelerinde kebabı hazırlarken kök biber kullandıklarını belirtmişlerdir. AKT2 işletme yöneticisi ‘Kök biberin kullanımı tescil alındığında belirtilen standartta da gösterilmiştir. Kök biber Adana’da kırmızı salçalık biber için kullandığımız isimdir. Bununla birlikte bazı işletmeler kebab yapımında pul biber de kullanırlar.’ diyerek kök biberin ne olduğunu ve standartta gösterildiğini de ifade etmiştir. AKT3 kodlu görüşmeci ise diğer işletmelerden farklı olarak Adana kebabı yapımında biber salçası ve kapy biberi kullandığını; AKT8 kodlu görüşmeci ise az miktarda karabiber kullandıklarını belirtmiştir.

**Tescilden
Uygulamaya
Coğrafi İşaretler:
Adana Kebabı
Üzerine Bir
İnceleme**

• 197

Adana kebabının standarda uygun sunumunun yapıp yapılmadığını ortaya çıkarmak amacıyla “Adana kebabının sunumunu nasıl yapıyorsunuz?” sorusu sorulduğunda görüşme yapılan tüm işletmelerde Adana Kebabının pide ekmek, közlenmiş biber ve domates ile servis edildiği belirtilmiştir. AKT6 ve AKT14 kodlu görüşmeciler işletmelerinde pide ile birlikte lavaş da verdiklerini belirtmişlerdir. AKT3 kodlu görüşmeci işletmesinde ise tırnaklı pide verdiklerini belirtmiştir. AKT3 kodlu görüşmeci işletmesinde bu salataların yanında pişmiş soğan ve cacık da servis ettiklerini belirtmiştir. Ayrıca AKT10 ve AKT11 Adana kebabın dürüm şeklinde yenmesi gerektiğini söylemişlerdir.

Araştırmanın amacını oluşturan standartlara uygun üretimin yapıp yapılmadığı konusunda önemli yer tutan denetleme konusu ile ilgili bilgi almak için “Coğrafi İşaretleme ile oluşturulan standardı denetlemeye geliniyor mu?” sorusu sorulduğunda görüşmecilerden çoğunun bu konudaki bilgilerinin yanlış olduğu dikkat çekmektedir. Yapılan görüşmelerde AKT2, AKT3, AKT7, AKT8 ve AKT13 kodlu görüşmeciler dışında tüm görüşmeciler Adana Kebabının coğrafi işaretleme ile koruma altına alındığını bildiklerini belirtmişlerdir. Ancak coğrafi işaret denetlemesinin Sağlık Bakanlığı tarafından yapılan denetleme olduğunu sandıkları görülmüştür. AKT9, AKT10, AKT11 ve AKT12 coğrafi işaret ile ilgili

Serpil Yalım Kaya,
Elanur Şahin
2 (Ek.1) 2018

• 198

denetlemeye geldiklerini belirtmişlerdir ancak Sağlık Bakanlığında, T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında hijyen ve hammadde kontrolü için gelen kontrolörleri coğrafi işaret denetimi olarak düşündükleri anlaşılmaktadır. AKT1, AKT4, AKT5 ve AKT6 kodlu görüşmeciler tescil belgesinin ve Adana kebabının standardının ellerinde olduğunu belirtmişlerdir. AKT1 kodlu işletme sahibi denetleme ile ilgili “Adana kebabı tescillendiğinde işletme olarak orada bulunduk ve ücretsiz kebab dağıtımını yaptık. Ancak tescil alındıktan sonra belirtilen standardı denetlemeye gelinmedi. Üstelik standartta kullanılması gereken et miktarı kebab başına 180 gram iken işletmemiz 120 gram kullanmaktadır. Çünkü o miktarda et kullanılması işletme çıkarları ve kebabın kalitesi için tehlike oluşturmaktadır” şeklinde bilgiler vermiştir. AKT13 kodlu görüşmeci dışında diğer tüm görüşmeciler ‘Sizce Adana kebabının coğrafi işaret tescili almasının faydaları nelerdir’ sorusuna olumlu cevaplar vermişlerdir AKT7 kodlu görüşmeci “Adana kebabı bize ait bir tat. Sadece burada üretilmesi ve insanların bu kebabı denemek için Adana’ya gelmelerini isteriz. Adana dışında üretilen kebablar ile burada üretilen kebab aynı olamaz. Her şey yerinde güzel” şeklinde yorum yaparken; AKT8 kodlu işletme sahibi “Adana kebabının standart hale getirilmesi açısından son derece önemli. İnsanlar maliyetlerden kaçmak için kebabı dana etiyle dahi yapmaya başladılar. Bu durum da Adana kebabına zarar veriyor” şeklinde tescilin faydalarından bahsetmiştir. AKT9, AKT10, AKT12 ve AKT14 kodlu görüşmeciler tescil sayesinde belirli standartlara göre üretim yapılacağını, böylece kalitenin ve dolayısıyla müşteri memnuniyetinin artacağını belirtmişlerdir. AKT1, AKT5, AKT11 ve AKT15 kodlu görüşmeciler tescilin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımını sağlayacağı konusu üzerinde durmuşlardır. Çalışmada, son olarak ‘Standartta uygun üretimin kontrolü konusunda daha sıkı bir denetlemenin olması gerektiğini düşünüyor musunuz’ sorusu sorulmuştur. AKT2, AKT3, AKT12 ve AKT14 yapılan denetlemeyi yeterli bulduklarını söylemişlerdir. AKT3, AKT7 ve AKT15 coğrafi işaret ile denetlemeyi hijyen denetlemesi ile karıştırmış ve Sağlık Bakanlığı tarafından daha sıkı denetim yapılması gerektiğini ifade etmişlerdir. AKT8, AKT10, AKT11 ve AKT13 denetlemenin kendileri gibi büyük işletmelerin değil küçük işletmelerin denetlenmesi gerektiğini belirtmişlerdir.

SONUÇ

Yöresel mutfak, her bölgenin farklı coğrafi ve iklimsel özelliklerinin olması ile tarihsel süreçte farklı gelişim evrelerinden geçmeleri gibi nedenlerle kendilerine özgü mutfak kültürlerinin oluşması ile ortaya çıkan bir kavramdır. Bu mutfak kültürlerinin bölgelerinde yetiştirdikleri, kendilerine özgü üretim veya pişirme teknikleri ile ürettikleri farklı yöresel ürünleri

bulunmaktadır. Günümüzde çevreye, sağlığa verilen önemin ve yerele eğilimin artması ile bu ürünleri sürdürülebilir olarak koruma zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Ülkeler bu konuda çeşitli yasal düzenlemeler uygulamaktadırlar. Bu uygulamalardan biri de coğrafi işaret tescilidir. Coğrafi işaret tescili ile ürünler belirli bir standarda göre tescillenirler. Coğrafi işaretli ürünler yöreye özgü olup belirli özellikleriyle benzer ürünlerden ayrılan üstün nitelikli ürünlerdir. Türkiye’de coğrafi işaret tescili Türk Patent Enstitüsü tarafından menşe adı ve mahreç işareti olarak iki şekilde yapılır. Menşe adı ürün ile ilgili tüm işlemlerin belirlenen bölge içerisinde yapılması, mahreç işareti ise ürün ile ilgili işlemlerden en az birinin belirlenen bölge içerisinde yapılması ile verilir. Adana kebab mahreç işareti ile tescillenmiş ürünlerden birisidir. 2004 yılında Adana Ticaret Odası tarafından alınmıştır.

Adana kebabının coğrafi işaret tescili alması konusunda işletmelerin bilgi sahibi olup olmadıklarını, tescilde belirtilen standarda uygun üretimin yapılıp yapılmadığını ve son olarak bu standardı denetlemeye gelinip gelinmediğini ortaya koymayı amaçlayan bu çalışma kapsamında 15 işletme ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde çalışmanın amacı doğrultusunda tasarlanan 8 tane soru sorulmuştur. Elde edilen bilgilere göre altı işletmenin Adana kebabın coğrafi işaret tescili aldığı konusunda bilgilerinin olmadığı tespit edilmiştir. Tescil belgesinde belirtilen standarda göre Adana Kebabı sadece kuzu eti ve kuyruk yağı kullanılarak hazırlanmaktadır. Genellikle hem kuzu eti hem de kuyruk yağı makineden ziyade zırhla çekilerek kıyma haline getirilir, lezzet faktörlerinden en önemlisi böyle yapılmasından kaynaklanır. Katkı olarak ise genellikle tuz, kök biber kullanılmaktadır. Görüşme yapılan tüm işletmeler Adana kebabı yapımında kuzu eti ve kuyruk yağı kullanılmaktadırlar. Katkı olarak ise genellikle tuz, kök biber kullanılmaktadır. Bu bağlamda bazı işletmeler standarda belirtilen et miktarını kullanmasa da hemen hemen tüm işletmelerin içerik olarak standarda uygun bir üretim gerçekleştirildiği yorumu yapmak mümkündür. Ancak işletmeler Adana Kebabının yapımında standartta belirtilen malzemeler dışında farklı ilave malzeme kullanılmadığı görülse de farklıların da mevcut olduğu tespit edilmiştir. Adana kebabının sunumu konusunda standartta belirtilen şekli dışına çok çıkılmadığını ancak yine de ilave salataların ve çeşitli ekmeklerin kullanıldığı tespit edilmiştir.

İşletmelerin büyük kısmı Adana kebabın coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınmasının standart bir üretimi sağlaması, kalite ve müşteri memnuniyeti oluşturması ve ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtıma katkısının olacağı konusunda faydalarının olduğunu belirtmişlerdir. Adana

**Tescilden
Uygulamaya
Coğrafi İşaretler:
Adana Kebabı
Üzerine Bir
İnceleme**

kebabının coğrafi işaret tescilinde belirtildiği standarda uygunluğunun denetiminin yapılmadığını ve işletme sahipleri/yöneticileri/aşçıbaşlarının bu sebeple denetim ile ilgili soru sorulduğunda yapılan denetimi sağlık, hijyen konusunda yapılan denetimlerle karıştırdıklarını söylemek mümkündür. Ancak görüşme yapılan işletme sahipleri/yöneticileri/aşçıbaşlarının büyük çoğunluğu denetimin gerekli olduğunu, böylelikle standart üretim olacağını ve kalitenin artacağını savunmuşlardır. Sonuç olarak işletmelerin coğrafi işaret konusunda fazla bilgilerinin olmadığı, tescil belgesinde belirtilen standarda uygun üretimin yapılıp yapılmadığının denetlenmediği dolayısıyla üretimde farklılıkların olduğu ve coğrafi işaret tescilinin gerekli korumayı sağlayamadığı söylenebilir. Ancak bu çalışma sadece Adana Kebabını incelemesi bağlamında sınırlı kalmaktadır. Gelecekteki çalışmaların Adana kebabı için farklı zamanlarda daha fazla işletmeye ulaşılarak bu araştırmaya dâhil edilememiş işletmeler de veya diğer tescil alan ürünleri de incelemelerinin alan yazında bulunan eksikliği tamamlayacakları düşünülmektedir.

Serpil Yalım Kaya,
Elanur Şahin
2 (Ek.1) 2018

• 200

KAYNAKÇA

- Adana Ticaret Odası (2017). Tescilli Kebapçılar. Erişim adresi: <http://www.adana-to.org.tr/ato/TR/tescillikebapcilar/TescilliKebapcilar.aspx>
- Aslan, Z., Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Vol:2, Issue:4, 3-13.
- Bekar, A. & Karakulak, Ç. (2017). Gastronomi Üzerine Araştırmalar (Ed. Prof. Dr. Düriye BOZOK, Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT, Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY, Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN & Yrd. Doç. Dr. Göksel Kemal GİRĞİN) içerisinde Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği, Ankara: Detay Yayıncılık, 156-174.
- Dayısoylu, K.S., Yörükoğlu, T. & Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve İlin Potansiyel Durumu, *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 20 (1), 80-88.
- Düzgün, E. & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.
- Menekşe, C. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (1), 64-70.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (2), 17-39.
- Kozak, M. (2014). Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler, Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi, 01 (01), 76-85.
- Polat Üzümcü, T., Alyakut, Ö. ve Adalet Akpulat, N. (2017). Coğrafi İşaretleme Kapsamında Kocaeli Gastronomik Ürünlerinin Değerlendirilmesi, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 19 (28), 132-140.
- Sünnetçioğlu, S., Can, A. & Durlu Özkaya, F.(2012). Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi, 13. Ulusal Turizm Kongresi, Antalya.
- Şahin, A.& Meral, Y. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler, Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, 5 (2), 88-92.
- Şavkay, T. (2000).Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği), Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi, Cilt:12, Sayı:29, 63-87.
- Taşdan, Albayrak & Albayrak (2014). Coğrafi İşaret Tescilli Geleneksel Ürünlerde İzlenebilirlik: Ankara İli Örneği. XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Samsun, (03-05 Eylül):1292-1300.
- Türk Patent Enstitüsü (2015). Coğrafi İşaretler. Erişim adresi: <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/resources/temp/20259A72-5C47-4DF5-898C-D0E681A10C31.pdf>
- Yenipınar, U., Köşker, H. & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Vol:2, Issue:22, 13-23.
- Yeşildağ, G. N. G., Özata, E. & Akkaya, A. (2017). Gastronomi Üzerine Araştırmalar (Ed. Prof. Dr. Düriye BOZOK, Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT, Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY, Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN & Yrd. Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN) içerisinde Coğrafi İşaretli Gastronomi Ürünleri Üzerine Bir Araştırma: Erzurum İli Örneği, Ankara: Detay Yayıncılık, 175-184.

**Tescilden
Uygulamaya
Coğrafi İşaretler:
Adana Kebabı
Üzerine Bir
İnceleme**