

ARAşTIRMA MAKALESİ / RESEARCH ARTICLE

## Coğrafi İşaretili Ödemiş Köftesi'nin Reçete Uyumluluğunun Değerlendirilmesi: Sektörel Uygulamalar ile Tescil Belgesi Karşılaştırması

*Assessing the Recipe Conformity of Geographically Indicated Ödemiş Meatball: A Comparison between Sectoral Practices and the Registration Document*

Uğur LOKMAN\*

\*Dr. Öğr. Üyesi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Tınaztepe Yerleşkesi, Adatepe mah., 35390, Buca, İzmir.  
ORCID: 0000-0002-3004-2303  
E-posta: [ugur.lokman@deu.edu.tr](mailto:ugur.lokman@deu.edu.tr)

### MAKALE BİLGİLERİ

#### Makale işlem bilgileri:

Gönderilme tarihi: 25 Kasım 2025  
Birinci düzeltme: 23 Aralık 2025  
İkinci düzeltme: 29 Ocak 2026  
Üçüncü düzeltme: 9 Şubat 2026  
Kabul: 27 Şubat 2026

**Anahtar sözcükler:** Coğrafi işaret, Köfte, Ödemiş köfte, Standart reçete.

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Submitted: 25 November 2025  
Resubmitted: 23 December 2025  
Resubmitted: 29 January 2026  
Resubmitted: 9 February 2026  
Accepted: 27 February 2026

**Key words:** Geographical indication, Meatball, Ödemiş meatball, Standard recipe.

### ÖZ

Coğrafi işaret korumasına sahip yöresel lezzetlerin, tescil belgesinde tanımlanan üretim kriterleri ve standart reçeteye bağlı kalınarak üretimi, bu ürünlerin kimliğinin ve sürdürülebilirliğinin temel garantisidir. Bu süreçte, söz konusu ürünleri menülerinde bulunduran işletmelerin rolü ve sorumluluğu büyük önem taşımaktadır. Bu çalışmada, coğrafi işaret tescilli alan Ödemiş Köftesi'nin üretim standartlarına uygunluğunun ve sektörel farkındalık düzeyinin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Konuyla ilgili olarak yapılan alanyazın incelemesinden sonra yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanarak Ödemiş'te faaliyet gösteren sekiz köfte işletmesinin sahibi veya ustabaşı ile Haziran 2025'te yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle çözümlenmiştir. Araştırma bulguları katılımcıların yarısının ürünün coğrafi işaretili olduğundan haberdar olmadığını ve işletmelerin tamamının tescil belgesinde belirtilen standart reçete ile kendi uygulamaları arasında; baharat kullanımı, malzeme ölçüleri ve pişirme/sunum teknikleri bakımından önemli farklılıklar bulunduğunu göstermektedir. Bu bulgular, coğrafi işaret tescilinin etkin biçimde içselleştirilmediğini ve denetim mekanizmalarının güçlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

### ABSTRACT

The production of geographically indicated local delicacies in adherence to the production criteria and standard recipe defined in the registration certificate is the fundamental guarantee of these products' identity and sustainability. In this process, the role and responsibility of the establishments that include these products on their menus are of great importance. This study aims to determine the conformity of the geographically indicated Ödemiş Meatball with production standards, as well as the level of sectoral awareness of the registration. Following a literature review on the subject, a semi-structured interview form was prepared, and face-to-face interviews were conducted in June 2025 with the owners or head chefs of eight meatball establishments operating in Ödemiş. The obtained data were analyzed using the content analysis method. The research findings indicate that half of the participants were unaware that the product had a geographical indication. In addition, significant differences were found across all establishments between the standard recipe specified in the registration document and their actual practices regarding the use of spices, ingredient measurements, and cooking/presentation techniques. These findings reveal that the geographical indication registration has not been effectively internalized and that inspection mechanisms need to be strengthened.

#### Makalenin kaynak gösterme şekli:

Lokman, U. (2026). Coğrafi İşaretili Ödemiş Köftesi'nin Reçete Uyumluluğunun Değerlendirilmesi: Sektörel Uygulamalar ile Tescil Belgesi Karşılaştırması, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 37 (2): 351 - 365.  
<https://doi.org/10.17123/atad.1830024>

## GİRİŞ

Küreselleşmenin etkisiyle toplumların yaşam tarzlarında köklü değişimler meydana gelmiştir. Bu dönüşüm, özellikle gıda ve gastronomi alanında daha belirgin şekilde hissedilmektedir.

Geleneksel mutfak kültürlerinin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması ihtiyacı bu süreçte daha görünür hale gelmiştir (Macit ve Kıran 2024). Endüstriyel yiyecek-içecek sektörünün hızlı gelişimi, hazır ve işlenmiş gıda tüketimini artırmıştır. Bu durum, yöresel ürünlerin bilinir-

liğini görece zayıflatmakta ve kültürel miras niteliği taşıyan özgün lezzetlerin unutulma riskini beraberinde getirmektedir (Kart Saraç Pamukçu ve Sandıkçı 2022). Birçok ülke bu riski azaltmak için geleneksel mutfak değerlerini muhafaza etmeye yönelik önlemler geliştirmektedir (Rangnekar 2004; Hajdukiewicz 2014). Bu çerçevede, coğrafi işaretleme sistemi hem koruma hem de sürdürülebilirlik açısından etkili bir mekanizma olarak öne çıkmaktadır.

Coğrafi işaret, bir ürünün belirli bir coğrafi alanla kurduğu bağı görünür kılan ve üretim yöntemi, hammadde yapısı ve yerel bilgi birikimi üzerinden ürünün ayırt edici özelliklerini tanımlayan bir tescil sistemidir (Zhang vd. 2023). Coğrafi işaret sistemi, yöresel ürünlerin korunmasının ötesinde, üretim ve pazarlama süreçlerinde standartlaşmayı teşvik ederek ürünlerin ekonomik değerinin artmasına katkı sağlamaktadır (Dayısoylu vd. 2017). Türkiye, köklü kültürel birikimi ve çeşitlilik gösteren coğrafi yapısıyla pek çok yöresel ürüne ev sahipliği yapmaktadır. Bu ürünlerin önemli bir bölümü coğrafi işaret tescili almıştır. Bu durum hem kültürel mirasın korunmasına hem de yerel kalkınmanın desteklenmesine katkı sunmaktadır (Şener 2018). Bu bağlamda, coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin yalnızca belgeler üzerinden değil, sektörel uygulamalarla da değerlendirilmesi önem taşımaktadır. Çünkü bir ürünün tescil belgesinde belirtilen reçeteyle üreticilerin uygulamada kullandığı yöntemlerin uyumlu olup olmaması hem ürünün özgün karakterini hem de tüketiciler açısından güvenilirliğini doğrudan etkilemektedir (Orhan 2010; Tekelioğlu 2021). Bu nedenle, coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için reçetelerin uygulamadaki karşılıklarının araştırılması gerekmektedir. Bu çalışmada, İzmir'in önemli gastronomik değerlerinden biri olan Ödemiş Köftesi ele alınmıştır. Araştırmanın temel amacı, coğrafi işaret sicil belgesinde belirtilen reçete ile sektörel uygulamalarda kullanılan reçetelerin karşılaştırılması olarak incelenmesidir. Bu doğrultuda, Ödemiş Köftesi'nin geleneksel özelliklerini koruyup korumadığı, uygulamada ortaya çıkan farklılıkların hangi boyutlarda olduğu ve bu durumun kültürel mirasın sürdürülebilirliğine etkileri değerlendirilmiştir. Çalışma-

nın, coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yapılan araştırmalara katkı sağlaması ve özellikle sektörel uygulamalar ile resmi standartların uyumuna dair literatürdeki boşluğu doldurması beklenmektedir.

### KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu çalışmanın kavramsal çerçevesi iki temel eksen üzerine oturmaktadır. Bunlardan ilki, yöresel ürünlerin hukuki ve ekonomik korunmasına zemin hazırlayan coğrafi işaret kavramı; ikincisi ise bu kavramın somut bir örneği olarak ele alınan Ödemiş Köftesi ve tarihsel arka planıdır.

### Coğrafi İşaret ve Coğrafi İşaretli Ürünler

Yöresel ürünler, ait oldukları toplumların kültürel birikimini yansıtan kendine özgü hammaddeler ve üretim yöntemleriyle biçimlenen değerlerdir. Bu ürünler yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan gıda unsurları değil, aynı zamanda bir yörenin tarihini, toplumsal kimliğini ve yaşam biçimini kuşaktan kuşağa aktaran kültürel göstergeler niteliğindedir (Kuşat 2012). Nitekim, küreselleşme süreciyle birlikte endüstriyel üretimin yaygınlaşması ve standart gıda çeşitliliğinin artması, yerel değerlerin korunmasını zorunlu hale getirmiştir. Bu bağlamda coğrafi işaretler, yöresel ürünlerin kendine özgü niteliklerini güvence altına alarak hukuki koruma sağlayan önemli bir mekanizma olarak öne çıkmaktadır (Çakaloğlu ve Çağatay 2017).

Dünya Ticaret Örgütü, coğrafi işareti "belirli bir niteliği, ünü ya da diğer özellikleri itibarıyla kökeninin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünleri tanımlayan işaretler" olarak ifade etmektedir (Altuntaş ve Gülçubuk 2014). Başka bir ifadeyle coğrafi işaret, ürünün belli bir coğrafi kaynakla ilişkilendirilmesini ve bu ilişkinin hem üretim sürecine hem de kalite özelliklerine yansımaları sağlayan bir sınai mülkiyet hakkıdır (Ilıcalı 2005). Türkçe literatürde "Cİ" kısaltmasıyla anılan bu kavram, uluslararası literatürde "Geographical Indication (GI)" olarak kullanılmaktadır (Işın ve Yalçın 2020). Coğrafi işaret, yalnızca üreticilerin haklarını korumakla sınırlı kalmayıp aynı zamanda tüketicilerin güvenilir ve özgün ürünlere erişimini temi-

nat altına alan bir sistem niteliği de taşımaktadır (Şener 2018).

Türkiye’de coğrafi işaretleme süreci, 1995 yılında hukuki zemine oturtulmuş ve bu alanda yetkili kurum olarak Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) belirlenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu 2026). Bu doğrultuda geliştirilen coğrafi işaret uygulaması, kapsam ve işleyiş bakımından Avrupa Birliği ülkelerinde uygulanan sistemden farklılık göstermektedir. Avrupa Birliği’nde coğrafi işaret koruması ağırlıklı olarak tarım ve gıda ürünleriyle sınırlandırılırken, Türkiye’de tarımsal olmayan bazı ürünler de bu sistem içerisinde yer almaktadır. Halı, kilim, battaniye ve doğal taş gibi ürünlerin coğrafi işaret kapsamına alınması, Türkiye’nin daha geniş bir yelpazesini koruma altına alan bir yaklaşım benimseyişini ortaya koymaktadır (Kan vd. 2012). Avrupa Birliği nezdinde tescil edilen Türkiye menşeli coğrafi işaretli ürünlerin sayısı son yıllarda artış göstermiştir. 2025 yılı itibarıyla Avrupa Birliği tarafından tescil edilmiş 44 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin büyük bölümü gıda ürünlerinden oluşmakta olup tarımsal olmayan ürünler arasında yalnızca Söke Pamuğu tescil edilmiştir. Bölgesel dağılım dikkate alındığında ise tescilli ürünlerin ağırlıklı olarak Ege ve Marmara bölgelerinde yoğunlaştığı görülmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu 2026).

Coğrafi işaretler temel olarak iki ana kategoriye ayrılmaktadır: menşe adı ve mahreç işareti. Menşe adı, ürünün üretiminin tüm aşamalarının belirlenen coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleşmesini zorunlu kılarken; mahreç işareti, hammaddenin veya üretim tekniklerinin yöreyle bağlantısını korumak kaydıyla üretimin belirli ölçüde farklı bölgelerde yapılmasına da olanak tanımaktadır (Çalışkan ve Koç 2013). Bunların yanında, en az otuz yıl boyunca belirli bir yörede üretilmiş kanıtlanan ve geleneksel yöntemlerle imal edilen “geleneksel ürün adı” bir başka koruma kategorisi olarak yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu 2026).

Avrupa Birliği coğrafi işaret tescil sistemi, 1973 yılından itibaren üç temel ürün grubu kapsamında uygulanmakta olup gıda ürünlerinde kalite ve standartların geliştirilmesini hedeflemektedir.

Bunun yanı sıra sistem, kültürel, gastronomik ve yerel miras unsurlarının Avrupa Birliği sınırları içinde ve uluslararası düzeyde korunmasını ve bu unsurların özgün nitelikleriyle sertifikalandırılmasını amaçlayan bütüncül bir koruma çerçevesi sunmaktadır (Çalışkan ve Şalkamoğlu 2024). Coğrafi işaretli ürünler tarımsal üretimden el sanatlarına, madenlerden gastronomiye kadar oldukça geniş bir yelpazeyi kapsamaktadır. Türkiye, sahip olduğu kültürel çeşitlilik ve köklü üretim gelenekleri sayesinde yüksek coğrafi işaret potansiyeline sahip ülkeler arasında değerlendirilmektedir. Nitekim, Ağustos 2025 itibarıyla Türkiye’de tescilli ürünlerin yüzde 76,7’si mahreç işareti, yüzde 22,9’u menşe adı, yüzde 0,4’ü ise geleneksel ürün adı kategorisinde yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu 2026). Bu dağılım, özellikle gastronomik ürünlerin coğrafi işaretleme sistemindeki baskın konumunu açıkça ortaya koymaktadır.

Literatürde coğrafi işaretli ürünler üzerine Türkiye’nin farklı illerinde yapılmış çok sayıda araştırma bulunmaktadır. Örneğin Kayseri’de Bünyan ve Akkışla gilaburusunun coğrafi işaret tescilinin bölge turizmüne ve üreticilere katkıları incelenmiştir (Sabur ve Güneş 2023). Erzurum’un coğrafi işaret potansiyeli nitel araştırmalarla değerlendirilmiş (Denk ve Bilici 2021), İzmit pişmaniyesi (Orhan 2010), Kars kaşar peyniri (Demir 2016) ve Antep fıstığı (Albayrak vd. 2016) üzerine yapılan çalışmalar ise üretim ve denetim süreçlerindeki aksaklıkları ortaya koymuştur. Elazığ orciği örneğinde, geleneksel üretim yöntemlerinin kuşaktan kuşağa aktarılmasının önemi vurgulanırken (Şimşek ve Güleç 2020); Ankara Beypazarı kuru üzümü üzerine yapılan bir çalışmada ürünün sürdürülebilirliği ve yerel ekonomiye katkısı ele alınmıştır (Yılmaz vd. 2021). Benzer şekilde Zonguldak’ın Devrek beyaz baklavası, kültürel miras ve gastronomik kimlik açısından değerlendirilmiş, ancak tescile uygun üretim ve aktarım süreçlerinde sorunlar olduğu görülmüştür (Kazkondur 2024). Adana kebabı üzerine gerçekleştirilen bir araştırma ise işletmelerin büyük ölçüde standartlara uygun üretim yaptığını, fakat denetim mekanizmalarının yetersiz olduğunu ortaya koymuştur (Kaya ve Şahin 2018). Tüm bu çalışmalar, coğrafi işaretli ürünlerin yalnızca

yöresel kimliğin ve kültürel mirasın korunması değil, aynı zamanda turizm, tüketici güveni ve yerel kalkınma açısından da kritik işlevler üstlendiğini göstermektedir.

Coğrafi işaretleme yalnızca ürünlerin korunmasını değil, aynı zamanda bölgesel kalkınmayı, üreticilerin haksız rekabetten korunmasını ve tüketicilerin güvenilir ürünlere ulaşmasını da sağlamaktadır (Yazıcıoğlu vd. 2019). Bu ürünler ayrıca, yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini güvence altına alarak gastronomi turizmine de katkıda bulunmaktadır (Paslı 2021; Sabur ve Güneş 2023). Böylece coğrafi işaretli ürünler, bir yandan kültürel mirasın korunmasına hizmet ederken, diğer yandan ekonomik ve turistik açıdan stratejik bir değer yaratmaktadır.

### Ödemiş Köftesi ve Tarihi

Ödemiş Köftesi'nin kökeni, Cumhuriyet öncesi döneme; Bulgaristan'dan Ödemiş'e göç eden ve kebab işlerinde uzmanlığı nedeniyle "Kebabçı Hafız" olarak anılan bir ustanın hikâyesine dayanmaktadır. Kebabçı Hafız, mübadele döneminde Ödemiş'in Küçük Cami bölgesinde bir lokanta açmış ve zamanla ünü "Ödemiş Köftesi" adını alacak olan bu özgün lezzeti ilçe halkının beğenisine sunmuştur (Ödemiş Ticaret Odası 2022). Tarihî süreç açısından, Ödemiş Köftesi ilk olarak 1877-1913 yılları arasında yoğun olarak özellikle Balkanlar'dan gelen muhacirler aracılığıyla ilçeye ulaşmış ve zamanla yerel halk tarafından benimsenerek geliştirilmiştir. 1910'lu yıllarda ise "Kebabçı Hafız" olarak bilinen Mustafa Bey'in katkılarıyla Ödemiş'e özgü bir köfte türü olarak bugünkü formuna kavuşmuştur (Menderes 2021).

Ödemiş Köftesi, yalnızca bir yemek olarak değil, aynı zamanda bölgesel kültürel mirası temsil eden bir gastronomik değer olarak da ön plana çıkmaktadır. Coğrafi işaret tescili, bu geleneksel lezzetin korunmasını ve tanıtılmasını sağlarken, yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkıda bulunmakta ve gastronomi turizminin gelişimine destek sunmaktadır. Ödemiş ilçesinde çok fazla köfte üreticisinin faaliyet göstermesi, ürünün yerel ekonomiye sağladığı katkının büyüklüğünü ortaya koymaktadır. Ödemiş Köftesi hem özgün lezzeti hem de kültürel önemiyle Ege

mutfağının değerli ve vazgeçilmez bir ögesi olarak değerlendirilmektedir (Kavas ve Bucak 2023).

Ödemiş Köftesi, İzmir ilinin Ödemiş ilçesine özgü, coğrafi işaretle tescillenmiş önemli bir gastronomik üründür. Söz konusu köfte için 2019 yılında yapılan başvuru sonucunda, 12 Nisan 2021 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından mahreç işareti olarak tescil verilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu 2026). Tescil belgesinde belirtilen standart reçeteye göre, 1 kg dana veya doğurmamış düve eti için kullanılacak malzeme miktarları şu şekildedir: 1 kg irmik, 5-8 gr yemeklik tuz, 3 gr kimyon, 3 gr karabiber ve 4 gr kekik. Bu ürünün ayırt edici özelliği, geleneksel üretim sürecinde bağlayıcı madde olarak yumurta veya galeta unu yerine irmik kullanılmasıdır. Kıymasında ise tercihen dana eti, özellikle ön kol, but ve kaburga gibi orta yağlı ve yumuşak et kesimleri tercih edilmektedir. Köfte hazırlanırken kimyon, karabiber ve kekik gibi baharatlar öne çıkarılarak, soğan kullanımına üretici inisiyatifine bağlı olarak yer verilmektedir (Akpulat 2020; Sönmez vd. 2025). Hazırlanan köfteler silindirik biçimde şekillendirilip ızgarada pişirildikten sonra üzerine tereyağı ilave edilerek servis edilmektedir. Bu uygulama, ürünün lezzet profilini ve aromatik yapısını önemli ölçüde zenginleştirmektedir. Sunumda ise yöreye özgü tatlı toz biberin kullanılmakta ve köfte, tereyağı ile kızartılmış ekmekler üzerinde servis edilmektedir. Bu uygulama, Ödemiş Köftesi'ne özgün bir sunum farklılığı kazandırmaktadır. Bir porsiyonda ise yedi adet köfte bulunmaktadır. Çiğ halde vakumlanarak paketlenmiş Ödemiş Köftesi, soğuk zincir bozulmamak kaydıyla +4°C'de 30 gün, -18°C'de ise 100 gün süreyle muhafaza edilebilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu 2026). Çözündükten sonra üç gün içerisinde tüketilmesi önerilmektedir. Tescilname hükmü uyarınca, geçmişi ve ünü ile coğrafi sınırla güçlü bir bağı olan Ödemiş Köftesi'nin üretiminin tüm aşamalarının İzmir'in Ödemiş ilçesi sınırları içinde gerçekleştirilmesi zorunludur (Türk Patent ve Marka Kurumu 2026).

### YÖNTEM

Bu çalışma, keşfedici nitel bir araştırma deseni çerçevesinde tasarlanmış ve yarı yapılandırılmış

görüşme tekniği kullanılarak yürütülmüştür. Yarı yapılandırılmış görüşmelerde, önceden hazırlanan açık uçlu sorular tüm katılımcılara aynı sıra ile yöneltilmiş, gerekli görülen durumlarda derinleştirici ek sorularla katılımcı anlatıları ayrıntılandırılmıştır (Gill vd. 2008; Yıldırım ve Şimşek 2021). Çalışmanın temel amacı, Ödemiş Köftesi üretiminde uygulanan reçete ve üretim süreçlerinin, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından yayımlanan coğrafi işaret sicil belgesinde yer alan standartlarla ne ölçüde örtüştüğünü, üretim sürecinde yer alan aktörlerin deneyimleri üzerinden incelemektir. Araştırmanın çalışma grubunu, Ödemiş Köftesi üretimi yapan işletmelerde görev alan işletme sahipleri, aşçıbaşları ve ustalar oluşturmaktadır. Görüşmeler, 2025 yılının Haziran ayında yüz yüze gerçekleştirilmiş; bu görüşmelerde katılımcılara, coğrafi işaret kavramına ilişkin bilgi düzeyleri, üretim süreçlerinde standartlara uyum, kullanılan malzemeler, üretim yöntemleri ve denetim uygulamalarına ilişkin görüşlerini ortaya koymaya yönelik sorular yöneltilmiştir. Görüşmeler, veri doğruluğunun sağlandığı ve temaların tekrar etmeye başladığı noktada sonlandırılmıştır (Hennink ve Kaiser 2022). Araştırma verileri, Dokuz Eylül Üniversitesi Etik Kurulu'nun 07.07.2025 tarihli, 1437060 numaralı ve 14 sayılı kararı ile alınan etik onay doğrultusunda toplanmıştır. Çalışmanın tüm aşamaları etik ilkelere uygun biçimde yürütülmüş, katılımcıların kimlik bilgileri ve işletme adları gizli tutulmuştur.

Elde edilen verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. İçerik analizi, nitel verilerin sistematik biçimde düzenlenmesine, karşılaştırılmasına ve anlamlandırılmasına olanak tanıyan yaygın bir analiz tekniğidir (Aziz 2015; Alanka 2024). Bu çalışmada analiz süreci, nitel veri analiz yazılımları (NVivo, MAXQDA vb.) kullanılmaksızın, araştırmacı tarafından manuel olarak yürütülmüştür. Analiz iki aşamada gerçekleştirilmiştir. İlk aşamada, yarı yapılandırılmış görüşme sorularına verilen yanıtlar herhangi bir yorum eklenmeksizin ilgili soru başlıkları altında ham veri olarak sunulmuştur. İkinci aşamada ise bu veriler bütüncül bir yaklaşımla ele alınarak benzer anlamlar, tekrar eden ifadeler,

çelişkiler ve öne çıkan vurgular çalışmanın amacı doğrultusunda değerlendirilmiş ve temel bulgulara ulaşılmıştır. Nitel araştırmalarda içerik analizinin inandırıcılığı, araştırma sürecinin açık ve izlenebilir biçimde ortaya konulmasına bağlıdır (Elo vd. 2014). Bu doğrultuda, görüşmelerin araştırmacı tarafından bizzat gerçekleştirilmesi, saha sürecine ilişkin notların alınması ve analiz sürecinin ayrıntılı biçimde tanımlanması, elde edilen verilerin güvenilirliğini artıran unsurlar olarak değerlendirilmiştir (Kozak 2014).

Bulguların sunumunda, katılımcı ifadelerinden doğrudan alıntılara yer verilerek, araştırmacı yorumlarının veriye dayalı biçimde geliştirildiği açıkça gösterilmiştir. Araştırma soruları, coğrafi işaretli ürünlerde uygulama-standart uyumunu ele alan literatür ve benzer çalışmalar incelemeye hazırlanmıştır (Kaya ve Şahin 2018; Güleç ve Şimşek 2020; Gün ve Bucak 2022; Yılmaz vd. 2021). Hazırlanan sorular, alanında uzman üç akademisyenin görüşüne sunulmuş; kapsam ve içerik açısından yapılan değerlendirmeler doğrultusunda gerekli düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara yöneltilen sorular aşağıda sunulmuştur.

Katılımcılara yöneltilen sorulara aşağıda yer verilmiştir:

- 1) İşletmeniz Ödemiş Köftesi ne kadar süredir üretilmektedir?
- 2) Ödemiş Köftesi'nin coğrafi işaretli bir ürün olduğunu biliyor musunuz?
- 3) Ödemiş Köftesi'ni hazırlarken kullandığınız malzemeler nelerdir?
- 4) Etin türü, yağ oranı, baharat kullanımı ve yoğurma süresi gibi konularda belirli bir standardınız var mı? Coğrafi işaret tescil belgesindeki reçete ile sizin uyguladığınız tarif arasında fark var mı? Varsa nelerdir?
- 5) Tescil belgesinde belirtilen tarife dair bilginiz var mı?
- 6) Herhangi bir kurum (belediye, ticaret odası, Türk Patent vb.) tarafından denetime tabi tutuluyor musunuz?
- 7) Tescile uygun üretim konusunda ne gibi düzenlemeler yapılmasını önerirsiniz?

## BULGULAR

Bu bölümde, Ödemiş Köftesi üreticileriyle gerçekleştirilen görüşmelerin analizlerinden elde edilen bulgular sistematik biçimde sunulmaktadır. Bulgularda, katılımcılara ait demografik bilgilerden başlayarak coğrafi işaret farkındalığına, üretim sürecindeki uygulamalara ve tescil koşullarına ilişkin tespitler yer almaktadır.

### Demografik Bulgular

Ödemiş Köftesi'nin coğrafi işaret tescili alması, ürünün özgün niteliğinin korunması ve üretim standartlarının sürdürülmesi açısından sektörde faaliyet gösteren işletmelere sorumluluklar yüklemiştir. Bu doğrultuda, Ödemiş'te köfte üretimi yapan farklı restoranlarda işletmeci, aşçıbaşı ve ustalar ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş, üretim süreci ve uygulanan reçeteler hakkında ayrıntılı veriler elde edilmiştir. Katılımcılar K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7 ve K8 kodlarıyla tanımlanmıştır. Tablo 1'de, araştırma kapsamında görüşme yapılan katılımcıların cinsiyet, yaş, meslek ve mesleki tecrübe bilgileri sunulmuştur.

Tablo 1 incelendiğinde, araştırmaya katılan çalışma grubunun tamamının erkek katılımcılardan oluştuğu ve yaş dağılımının ağırlıklı olarak orta ve ileri yaş gruplarında yoğunlaştığı görülmektedir. Katılımcıların mesleki tecrübelerinin 15 yıl ile 45 yıl arasında değişmesi, çalışma grubunun Ödemiş Köftesi üretim sürecine ilişkin değerlendirmelerinin uzun yıllara dayanan uygulama deneyimine dayandığını göstermektedir. Ayrıca katılımcıların büyük çoğunluğu işletmeci konumunda olmakla birlikte bu kişilerin aşçıba-

şı veya usta olarak da üretim sürecinde aktif rol alması, elde edilen bulguların doğrudan üretim pratiğini yansıtan nitelikte olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 2'de, araştırma kapsamında görüşme yapılan işletmelerin Ödemiş Köftesi'nin coğrafi işaretli bir ürün olduğuna dair bilgi durumları sunulmaktadır. Bu tablo, işletmelerin coğrafi işaret farkındalık düzeylerini ortaya koymayı ve tescil bilgisine sahip olma durumlarının sektörel uygulamalar üzerindeki olası etkilerini değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

Katılımcıların coğrafi işaret tesciline ilişkin bilgi düzeyleri incelendiğinde, dört katılımcı (K2, K3, K4, K5) ürünün coğrafi işaretle tescillendiğini bildiğini ifade ederken, diğer dört katılımcı (K1, K6, K7, K8) bu konuda herhangi bir bilgi sahibi olmadığını belirtmiştir. K1'in "*Müşterilerimden de coğrafi işaretli ürün olduğuna dair bir geri dönüş olmadı*" ifadesi, tüketici tarafında da bu konuda bir farkındalık olmadığını göstermesi açısından önemlidir. En eski ve geleneksel işletmelerden bazılarının (K6, K7, K8) Cİ'den haberdar olmaması dikkat çekicidir. Coğrafi işaret konusundaki bu bilgi eksikliği ve farkındalık düzeyinin düşüklüğü, tescilin ilgili üretici ve tüketici paydaşlara etkin bir şekilde duyurulmadığını ve tanıtım çalışmalarının yetersiz kaldığını göstermektedir.

Tablo 3'te, araştırma kapsamında görüşme yapılan işletmelerde Ödemiş Köftesi yapımında kullanılan malzemeler sunulmaktadır. Bu tablo, tescil belgesinde yer alan standart reçete ile işletmelerde uygulanan reçeteler arasındaki farklılıkların görülmesini amaçlamaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Mesleki Tecrübe
K1	Erkek	51	İşletmeci – Aşçıbaşı	37
K2	Erkek	41	İşletmeci – Usta	25
K3	Erkek	34	İşletmeci – Usta	15
K4	Erkek	52	İşletmeci – Aşçıbaşı	32
K5	Erkek	37	İşletmeci - Usta	20
K6	Erkek	55	İşletmeci - Aşçıbaşı	30
K7	Erkek	60	İşletmeci - Aşçıbaşı	40
K8	Erkek	62	İşletmeci - Aşçıbaşı	45

Tablo 2. Ödemiş Köftesinin Coğrafi İşaretli Ürün Olduğuna Dair Bilgi Durumu

Katılımcı Kodu	Verilen Yanıt
K1	Hayır, ödemiş köftesinin coğrafi işaretli bir ürün olduğunu bilmiyordum. Bu konuda herhangi bir bilgim yok. Müşterilerimden de coğrafi işaretli ürün olduğuna dair bir geri dönüş olmadı.
K2	Evet, ödemiş köftesinin coğrafi işaretli bir ürün olduğunu biliyorum. Bu tescilin var olduğundan haberdarım.
K3	Evet, biliyorum. Ödemiş köftesinin coğrafi işaretle tescillenmiş bir ürün olduğunu duymuştum.
K4	Evet, biliyorum. Ödemiş köftesinin coğrafi işaretli olduğunu biliyorum.
K5	Evet, var. Coğrafi işaretli ürün olduğunu biliyorum.
K6	Hayır, ödemiş köftesinin coğrafi işaretli olduğunu bilmiyordum. Bu konuda herhangi bir bilgim yok.
K7	Hayır, bilmiyorum. Coğrafi işaretli ürün olduğundan haberim yok.
K8	Hayır, ödemiş köftesinin coğrafi işaretli ürün olduğunu bilmiyordum. Bu konuda bir bilgim yok.

Verilen cevaplar incelendiğinde; K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7 ve K8 katılımcılarının tamamı Ödemiş köftesi yapımında yüzde 100 dana eti kullandıklarını belirtmişlerdir. K1, K2 ve K3 kullanılan etin, dananın ön kol, döş ve kaburga karışımından hazırlandığını ifade ederken, K4 kullanılan etin yağlılık kısmını mevsime göre değiştirdiklerini belirtmiş ve bunu, “Yazın pirzola, kaburga ve but; kış mevsimi ise yüzde 100 kaburga” şeklinde açıklamışlardır. K3, K6, K7 ve K8 ise etin, “körpe dana etinin kaburganın döş kısmından yani yağlı kısmından, tek çekim” yapılarak elde edildiğini

vurgulamışlardır. Baharat kullanımı konusunda büyük farklılıklar tespit edilmiştir. Katılımcı ifadeleri, coğrafi işaret standardizasyonu ile tüketici tercihleri arasındaki farklılığı yansıtmaktadır. Özellikle kekik ve karabiber gibi tescilde zorunlu olan baharatların birçok işletme (K1, K2, K5, K6, K7, K8) tarafından kullanılmaması veya miktarlarının “göz kararı” (K1) olarak belirlenmesi, standart bir reçete yerine esnek ve kişiselleştirilmiş bir üretim anlayışının benimsendiğini göstermektedir. Bu durum, üreticilerin geleneksel lezzet algılarını ve müşteri beklentilerini ön planda

Tablo 3. Ödemiş Köftesi Yapımında Kullanılan Malzemeler

Katılımcı Kodu	Kullanılan Malzemeler
K1	Köfte harcı için; %100 dana eti, ırmik, tuz, kimyon. Servisinde tereyağı, ekme, domates ve biber.
K2	Köfte harcı için; %100 dana eti, ırmik, tuz, kimyon. Servisinde tereyağı, ekme, domates ve biber.
K3	Köfte harcı için; %100 dana eti, ırmik, tuz, kimyon, karabiber, soğan. Servisinde tereyağı, ekme, domates ve biber.
K4	Köfte harcı için; %100 dana kıyma, ırmik, deniz ve kaya tuzu, kekik, kimyon, karabiber. Servisinde tereyağı, ekme, domates ve biber.
K5	Köfte harcı için; %100 dana kıyma, ırmik, deniz ve kaya tuzu, karabiber, şeker. Servisinde tereyağı, ekme, domates ve biber.
K6	Köfte harcı için; %100 dana eti, ırmik, deniz ve kaya tuzu, karabiber, şeker. Servisinde tereyağı, ekme, domates ve biber.
K7	Köfte harcı için; %100 dana eti, ırmik, deniz ve kaya tuzu, kimyon. Servisinde tereyağı, ekme, domates ve biber.
K8	Köfte harcı için; %100 dana eti, ırmik, tuz, kimyon, soğan. Servisinde tereyağı, ekme, domates ve biber.

tutarak pazarda esneklik sağlama stratejisinin bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Ancak bu uygulama, coğrafi işaretli ürünlerin temel karakteristik özelliklerinin korunması ve nesiller boyu aktarılması ilkesiyle çalışmakta; ürünün otantik kimliğinin ve kalite standardının bölgesel ölçekte dahi olsa zayıflamasına yol açabilmektedir.

K5 ve K6, köfte harcına şeker eklediklerini belirtmiş, K5 ise bunun nedenini "*Şekeri köfte harcını katılaştırması için kullanıyoruz.*" sözleriyle açıklamıştır. K3 ve K8, harçlarına soğan ilave ettiklerini belirtmiş; K3 soğan miktarını "10 kg'da 100-200 gr" olarak belirlediğini ifade etmiş; K7 ise soğanı işleme yöntemini, "*Soğanı rende yapıp, suyunu sıkıp posasını kullanıyoruz*" şeklinde aktarmıştır. Yoğurma ve dinlendirme süreci tüm katılımcılar tarafından ortak bir hassasiyetle vurgulanmış olup K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7 ve K8'in tamamı köftelerin "*Mutlaka 1 gün önceden hazırlanıp dinlenmesi gerektiği*" konusunda hemfikirdir. K3 yoğurma yöntemini, "*Mutlaka makinede yoğuruyoruz*" şeklinde belirtirken; K7 geleneksel yöntemin kaybolduğundan yakınmış ve "*Yoğrulma önceden elle yapılırdı şimdi makine ile yapılıyor. Yapımında eski usullere dikkat edilmesi çok önemli*" açıklamasını yapmıştır. Pişirme ve servis aşaması için K2, K3, K4 ve K5 "*meşe odunu kömürü*" kullandıklarını ve "*bakır tavalarda*" pişirdiklerini ifade etmişlerdir. Servis ederken kullanılan yağ konusunda ise tescilde belirtilenin aksine, K1, K2 ve K8 tereyağı ve margarin karışımı kullandıkları, K8'in bu karışımı "*Servis ederken mutlaka sıcak ekmeği tatlı kırmızı toz biberle, tereyağı ve margarin karışımı yağ ile kızartıyoruz*" sözleriyle detaylandığı görülmüştür.

Ödemiş Köftesi üreticileri, ürünün geleneksel karakterini koruma noktasında dana eti kullanımı, bir gün önceden dinlendirme ve meşe odunu kömüründe pişirme gibi temel ilkelerde büyük ölçüde ortak bir paydada buluşmaktadır. Ancak, coğrafi işaret tescili ile getirilen standart reçeteye uyum konusunda ciddi bir standardizasyon sorunu olduğu açıktır. Baharat çeşidi (kekik, karabiber) ve miktarı, soğan veya şeker ilavesi, kullanılan irmiğin türü ve miktarı ile servis aşamasında margarin kullanımı gibi hususlarda işletmeler arasında belirgin farklılıklar mevcuttur. Bu durum, coğrafi işaretin üreticiler açısından yeterince tanınmadığını, benimsenmediğini ve

ya denetim mekanizmalarının etkin şekilde işlemediğini göstermektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun tescilden haberdar olmasına rağmen üretim pratiklerinde herhangi bir değişikliğe gitmemiş olması, coğrafi işaretin bölgede bir "kalite standardı" ve "denetim aracı" olarak benimsenmediğine işaret etmektedir. Markalaşma ve tanıtım eksikliği ile birleşen bu standardizasyon sorunu, Ödemiş Köftesi'nin hem korunması hem de ekonomik potansiyelinin tam olarak gerçekleştirilmesi önündeki en temel sorunlar olarak değerlendirilebilir.

Tablo 4'te, katılımcı işletmelerin Ödemiş Köftesi üretiminde kullandıkları et türü, baharatlar ve yoğurma sürecine ilişkin uygulamaları sunulmaktadır. Tablo, standart reçete ile işletmelerin fiili uygulamaları arasındaki farklılıkları göstermeyi amaçlamaktadır.

Verilen yanıtlar incelendiğinde, katılımcıların büyük bir kısmının üretimde "standart reçeteye göre yapıyoruz" (K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8) şeklinde ifade kullanmalarına rağmen, belirttikleri malzeme miktarları arasında önemli farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir. Tescil Belgesi'ni alan Ödemiş Ticaret Odası ile yapılan görüşmede, standart reçetede yer alan "1 kg kıyma için 1 kg irmik" ifadesinin bir yazım yanlışı olduğu ve doğrusunun 250 gr olduğu teyit edilmiştir.

İrmik oranları konusunda; katılımcıların belirttiği miktarlar tescildeki standart (250 gr) ile karşılaştırıldığında, çoğu işletmenin reçetede belirtilenin altında irmik kullandığı görülmektedir. K1: "200 gr irmik", K2: "250 gr irmik", K3: "200 gr irmik", K4: "250 gr irmik", K5: "200 gr", K6: "150-200 gr irmik", K7: "200 gr irmik", K8: "200 gr irmik". Sadece K2 ve K4'ün tescilde öngörülen 250 gr standardına uyduğu dikkat çekmektedir.

Tuz kullanımında da benzer bir tutarsızlık dikkat çekmektedir. K1: "180 gr tuz", K2: "30 g tuz", K3: "25 g tuz", K4: "30 g deniz ve kaya tuzu", K5: "30 gr", K6: "15-20 gr tuz", K7: "15-20 gr tuz", K8: "20 gr tuz". K4 ve K5 deniz ve kaya tuzu tercih ederken, diğer katılımcılar tuzun cinsi konusunda bilgi vermemiştir.

Baharat kullanımı ise en belirgin farklılığın görüldüğü alandır. K1: "göz kararı kimyon", K2: "10 g kimyon", K3: "10 g kimyon, 1 gr karabiber", K4:

Tablo 4. Üretim Standardı (Et Türü, Baharat, Yoğurma)

Katılımcı Kodu	Verilen Yanıt
K1	1 kg dana kıyma, 200 gr irmik, 180 gr tuz, göz kararı kimyon.
K2	Standart reçeteye göre yapıyoruz. 1 kg dana kıymaya, 250 gr irmik, 10 g kimyon, 30 g tuz.
K3	Standart reçeteye göre yapıyoruz. 1 kg dana kıymaya, 200 gr irmik, 10 g kimyon, 25 g tuz, 1 gr karabiber.
K4	Standart reçeteye göre yapıyoruz. 1 kg dana kıymaya, 250 gr irmik, 30 g deniz ve kaya tuzu, toplamda 10 gr olacak şekilde kekik, kimyon ve karabiber.
K5	Standart reçeteye göre yapıyoruz. 20 kilo köfteye, 4 kg irmik, 400 gr tuz, 350 gr karabiber ayrıyeten şeker 100 gr. Şekeri katılması için.
K6	"Standart reçeteye göre yapıyoruz. 1 kg kıymaya, 150-200 gr irmik..., 15-20 gr tuz, az baharat... Karabiber ve kimyon kullanıyoruz.
K7	Standart reçeteye göre yapıyoruz. 1 kg kıymaya, 200 gr irmik, 15-20 gr tuz, göz kararı kimyon kullanıyoruz. Soğan 15-20 gr rendelenmiş soğan.
K8	Standart reçeteye göre yapıyoruz. 1 kg kıymaya 200 gr irmik, 20 gr tuz, 5 gr kimyon.

"toplamda 10 gr olacak şekilde kekik, kimyon ve karabiber", K5: "5 gr karabiber", K6: "göz kararı karabiber ve kimyon kullanıyoruz", K7: "göz kararı kimyon", K8: "5 gr kimyon". Coğrafi işaret tesciliyle uyumlu olan kekik (K4 hariç) ve karabiber (K3, K4, K5, K6 hariç) gibi baharatların çoğu işletme tarafından kullanılmadığı, buna karşılık tescilde yer almayan soğan (K3, K7) ve şeker (K5) gibi malzemelerin reçeteye eklendiği görülmektedir.

Katılımcıların "standart reçete" vurgusuna rağmen, malzeme miktarlarındaki bu belirgin farklılıklar, üretim sürecinde ortak bir standardın henüz oturmadığını göstermektedir. Baharat çeşidi ve miktarı konusundaki tutarsızlık, resmi standart ile yerel üreticilerin geleneksel uygulamaları arasındaki uyumsuzluğu yansıtmaktadır. Üreticilerin çoğunun tescilde zorunlu olan kekik ve karabiberi kullanmaması, coğrafi işaretin bir kalite standardı olarak benimsenmediğine işaret etmektedir. Dolayısıyla, Ödemiş Köftesi özelinde coğrafi işaretin etkinliği için üreticilerin eğitilmesi, şeffaf denetim mekanizmalarının kurulması ve yerel lezzet algılarının da dikkate alındığı dengeli bir standardizasyon modeli geliştirilmesi gerekmektedir.

Tablo 5'te, katılımcıların Ödemiş Köftesi'ne ilişkin coğrafi işaret tescil belgesinde yer alan standart tarife dair bilgi düzeyleri sunulmaktadır. Katılımcı ifadeleri, tescil belgesine ilişkin farklılık düzeyinin işletmeler arasında nasıl farklılaştığını ortaya koymaktadır.

Verilen yanıtlar incelendiğinde, katılımcıların tescil belgesindeki resmi tarife ilişkin bilgi düzeylerinde önemli farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir. Sekiz katılımcıdan beşi (K3, K4, K5, K6, K7) tescil belgesindeki standart tarifi bildiklerini ifade ederken, üç katılımcı (K1, K2, K8) bu konuda bilgi sahibi olmadıklarını belirtmiştir.

Bilgi sahibi olduğunu ifade eden katılımcıların yaklaşımlarında da farklılıklar dikkat çekmektedir. K4: "Evet, coğrafi işaret tescil belgesinde yer alan tarifin içeriğini biliyorum. Üretimimizi bu standartlara uygun şekilde sürdürüyoruz" diyerek uyumlu üretim yaptığını beyan ederken; K3: "Evet, tescil belgesinde belirtilen standart tarifi biliyorum. Ancak bizim uyguladığımız reçete ile arasında bazı farklılıklar bulunmaktadır" ve K7: "Evet, tescil belgesindeki tarifi biliyorum. Ancak bizim yöresel olarak uyguladığımız reçete ile örtüşmeyen noktalar var" şeklinde görüş belirterek standart tarifile kendi uygulamaları arasında farklılık olduğunu açıkça ifade etmişlerdir.

Bilgi sahibi olmadığını belirten katılımcılar ise gerekçelerini geleneksel öğrenme yöntemleriyle açıklamışlardır. K1: "Hayır, maalesef tescil belgesinde yazan resmi tarifin içeriğini bilmiyorum. Ben bu işi usta-çırak ilişkisiyle, yılların geleneğine göre öğrendim. O standartları görmedim", K8: "Hayır, resmi tescil belgesinde yazılı olan standart tarif hakkında herhangi bir bilgim yok. Biz atalarımızdan gelen usullere göre üretim yapıyoruz" diyerek geleneksel üretim metodlarına bağlılıklarını vurgulamışlardır.

## Coğrafi İşaretli Ödemiş Köftesi'nin Reçete Uyumluluğunun Değerlendirilmesi

Tablo 5. Tescil Belgesindeki Tarife Dair Bilgi

Katılımcı Kodu	Verilen Yanıt
K1	Hayır, maalesef tescil belgesinde yazan resmi tarifin içeriğini bilmiyorum. Ben bu işi usta-çırak ilişkisiyle, yılların geleneğine göre öğrendim. O standartları görmedim.
K2	Hayır, tescil belgesindeki tarifin detaylarına hakim değilim. Köftemizi kendi bildiğimiz, müşterilerimizin beğendiği şekilde yapmaya devam ediyoruz.
K3	Evet, tescil belgesinde belirtilen standart tarifi biliyorum. Ancak bizim uyguladığımız reçete ile arasında bazı farklılıklar bulunmaktadır.
K4	Evet, coğrafi işaret tescil belgesinde yer alan tarifin içeriğine vakıfım. Üretimimizi bu standartlara uygun şekilde sürdürüyoruz.
K5	Evet, tescil belgesindeki resmi reçeteyi biliyorum. Fakat bizim nesilden nesile aktarılan kendi geleneksel tarifimiz mevcut.
K6	Evet, ödemiş köftesinin coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen standart tarifinden haberdarım.
K7	Evet, tescil belgesindeki tarifi biliyorum. Ancak bizim yöresel olarak uyguladığımız reçete ile örtüşmeyen noktalar var.
K8	Hayır, resmi tescil belgesinde yazılı olan standart tarif hakkında herhangi bir bilgim yok. Biz atalarımızdan gelen usüllere göre üretim yapıyoruz.

K2 ise: "Hayır, tescil belgesindeki tarifin detaylarına dair bilgim yok. Köftemizi kendi bildiğimiz, müşterilerimizin beğendiği şekilde yapmaya devam ediyoruz" ifadesiyle müşteri tercihlerini ön planda tuttuklarını belirtmiştir.

Katılımcıların tescil belgesindeki resmi tarife ilişkin bilgi düzeyleri ve yaklaşımları incelendiğinde, üreticilerin önemli bir kısmının tescil belgesindeki standart tarifi bilmesine rağmen geleneksel reçetelerini korumaya devam etmeleri, resmi standartlarla yerel uygulamalar arasındaki farklılığı ortaya koymaktadır. Bu durum, coğrafi işaretlerin sadece bir tescil belgesi olmaktan çıkarılıp yerel üreticilerle iş birliği içinde geliştirilmesi ve uygulanması gerektiğini göstermektedir. Ayrıca, katılımcıların müşteri tercihlerini ön planda tutmaları, coğrafi işaretli ürünlerin pazar dinamikleriyle uyumlu hale getirilmesi gerekliliğine işaret etmektedir. Coğrafi işaretlerin başarısı için üreticilerin eğitilmesi, geleneksel bilgi ile resmi standartlar arasında köprü kurulması ve denetim mekanizmalarının şeffaf şekilde işletilmesi büyük önem taşımaktadır.

Katılımcıların büyük çoğunluğu (K1, K2, K5, K7, K8) üretim faaliyetlerinin Belediye, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve sağlık kurumları tarafından her ay düzenli olarak denetlendiğini belirtmiştir. İki katılımcı (K3 ve K6) ise denetimlerin yalnızca Belediye ve İlçe Tarım ve Orman

Müdürlüğü tarafından ayda bir kez yapıldığını ifade etmiştir.

En kapsamlı denetim tanımı K4 katılımcısından gelmiştir. K4, denetim sürecini ikiye ayırmıştır: Birincisini, tescil belgesine uygun olarak Ödemiş Ticaret Odası koordinasyonunda, ilgili kurumlardan oluşan üç kişilik uzman bir ekip tarafından yılda bir kez yapılan coğrafi işaret standardı denetimi; ikincisini ise Belediye ve sağlık kurumları tarafından her ay yapılan rutin denetimler olarak belirtmiştir. Bu açıklama, coğrafi işaret denetimi ile genel gıda güvenliği ve hijyen denetimlerinin farklı periyotlarda ve farklı kurumlar tarafından yürütüldüğünü göstermektedir. Bu bilgiler ışığında, coğrafi işaret denetimlerinin etkinliği ve standardizasyonu için kurumlar arasındaki koordinasyonun ve özellikle coğrafi işaret kontrolü için kontrol eden denetim ekiplerinin oluşturulmasının ne kadar önemli olduğu bir kez daha anlaşılmaktadır. Üreticilerin büyük bölümünün aylık genel denetimlere tabi tutulduğu, ancak coğrafi işaretin teknik şartnamesine uygunluğunun denetiminin (K4 haricinde) diğer katılımcılar tarafından doğrudan belirtilmediği görülmektedir.

Tablo 7'de, katılımcıların Ödemiş Köftesi'nin coğrafi işaret standardına uygun şekilde üretilmesine yönelik önerileri sunulmaktadır. Bu öne-

Tablo 6. Denetime Tabi Tutulma Durumu

Katılımcı Kodu	Verilen Yanıt
K1	Belediye, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve sağlık kurumları tarafından ayda bir kez denetleme yapılmaktadır.
K2	Belediye, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve sağlık kurumları tarafından her ay denetleme yapılmaktadır.
K3	Belediye ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından ayda bir kez denetleme yapılmaktadır.
K4	Tescil belgesinde yer aldığı gibi; Ödemiş Ticaret Odası, Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ödemiş Esnaf ve Sanatkârlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik ekip tarafından yılda bir kez düzenli olarak denetim yapılmaktadır.
K5	Belediye, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve sağlık kurumları tarafından her ay denetleme yapılmaktadır.
K6	Belediye ve İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından ayda bir kez denetleme yapılmaktadır.
K7	Belediye, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve sağlık kurumları tarafından her ay denetleme yapılmaktadır.
K8	Belediye, İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve sağlık kurumları her ay denetleme yapılmaktadır.

riler, tescilin sahadaki uygulanabilirliğini artırmaya yönelik görüşleri yansıtmaktadır.

Katılımcıların Ödemiş Köftesi'nin tanıtımı ve tescile uygun üretimine ilişkin önerileri incelendiğinde, dört temel eğilimin öne çıktığı gözlemlenmiştir. Öncelikle, katılımcıların büyük çoğunluğu (K2, K4, K5, K6, K7, K8) mevcut tanıtım faaliyetlerini yetersiz bularak yerel yönetimlerin daha aktif rol alması gerektiğini vurgulamıştır. İkinci olarak, üretici niteliği ve geleneksel üretim metodolojisinin korunmasına yönelik kay-

gılar dikkat çekmektedir. Bazı katılımcılar (K3, K7, K8) üretim sürecinde ehliyetli personel istihdamının zorunlu hale getirilmesini ve geleneksel yoğurma teknikleri gibi uygulamaların korunmasını talep etmiştir. Üçüncü önemli eğilim ise denetim mekanizmalarının güçlendirilmesi yönündeki beklentilerdir (K3). Katılımcılar, coğrafi işaret standartlarına uyumun düzenli olarak denetlenmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Son olarak, tüm bu önerilerin ortak noktasını, coğrafi işaret sürecinin sadece tescil aşamasıyla sınırlı

Tablo 7. Tescile Uygun Üretim İçin Öneriler

Katılımcı Kodu	Verilen Yanıt
K1	Tabii ki daha iyi olmasını istiyorum.
K2	Tanıtım yetersiz. Belediye/Kaymakamlık öncülük yapmalı, tanıtım filmi hazırlamalı, esnafı bir araya getirmeli.
K3	Usta öğreticilik belgesi olmayan kişiler bu işi yapmamalı. Ehil kişiler yapmalı. Denetim artırılmalı.
K4	Google Haritalar'da coğrafi işaretli işletmeler işaretlenmeli. Halka Cİ ürünlerle ilgili bilgilendirme yapılmalı.
K5	Tanıtım yetersiz. Belediye tanıtım yapmalı. Dünya tarafından tanınmasını isterim.
K6	Tanıtımı daha fazla olabilir.
K7	Eski usul yapan kalmadı. Yoğrulma aşaması çok önemli. Tanıtım yetersiz, daha fazla tanıtılmalı.
K8	Geleneksel usüllere dikkat edilmeli (taze ekmek gibi). Tanıtım yetersiz, buna önem verilmeli.

kalmaması ve sürekli bir kalite yönetimi ve farkındalık stratejisiyle desteklenmesi gerekliliğinin oluşturduğu görülmektedir. Bu durum, coğrafi işaretlerin sadece hukuki bir statüden ziyade, kültürel mirasın ve ürün kalitesinin sürdürülebilirliğini garanti altına alan bütüncül bir sistem olarak algılanması gerektiğini göstermektedir.

Katılımcıların ifadeleri, coğrafi işaretli ürünlerde yalnızca üretim standardının korunmasının yeterli olmadığını, aynı zamanda etkin bir tanıtım ve farkındalık stratejisinin de geliştirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Özellikle tanıtım eksikliğinin sıkça dile getirilmesi (K2, K4, K5, K6, K7, K8), coğrafi işaretin yerel halk ve tüketiciler nezdinde yeterince bilinirlik kazanamadığını göstermektedir. Bunun yanında bazı katılımcılar (K3, K7, K8), geleneksel üretim tekniklerine ve ustalık kriterlerine vurgu yaparak, tescilin yalnızca bir "etiket" değil aynı zamanda bir kalite ve kültürel miras göstergesi olması gerektiğini belirtmişlerdir.

Dolayısıyla, coğrafi işaretli Ödemiş Köftesi'nin sürdürülebilirliği için yerel yönetimlerin öncülüğünde daha güçlü tanıtım faaliyetleri yürütülmesi, Google Haritalar gibi dijital platformların etkin şekilde kullanılması, usta-çırak kültürünün korunması ve üretici yeterliliklerinin belgelendirilmesi kritik unsurlar olarak öne çıkmaktadır.

### SONUÇ

Bu çalışma, Ödemiş Köftesi'nin coğrafi işaret tescili sonrasında üretici işletmelerdeki reçete uyumluluğunu ve sektörel farkındalık düzeyini değerlendirmeyi amaçlamıştır. Araştırma bulguları, tescilin alınmasına rağmen sahada ciddi bir standartlaşma sorunu olduğunu, üreticilerin büyük çoğunluğunun resmi tescil şartnamesinde belirtilen reçeteye uymadığını ortaya koymuştur. Araştırma bulguları, coğrafi işaret sürecinin sadece tescil aşamasıyla sınırlı kalmaması, aynı zamanda etkin bir denetim ve izleme mekanizmasının da olması gerektirdiğini göstermiştir. Mevcut denetim sisteminin genel gıda güvenliği kurallarına odaklanması, coğrafi işaret standartlarının göz ardı edilmesine neden olmaktadır.

Literatürdeki benzer çalışmalar incelendiğinde, bu konuda farklı sonuçların mevcut olduğu

görülmektedir. Kaya & Şahin'in (2018) Adana Kebabı üzerine yaptığı çalışmada, restoranların tescilde yer alan standartlara uygun üretim gerçekleştirdikleri tespit edilmiştir. Ancak Demir Özer ve Esen'in (2019) Avanos-Nevşehir testi kebabı, Güngör ve Kök'ün (2021) Akçakoca Melen-gücceği Tatlısı ve Gün ve Bucak'ın (2022) Ortaklar Çöp Şiş Kebabı üzerine yaptıkları çalışmalar, üreticilerin önemli bir bölümünün standart reçeteye uygun üretim yapmadığını göstermiştir. Er-cik ve Şahin Perçin'in (2022) kerebiç tatlısı üzerine gerçekleştirdikleri araştırma, coğrafi işaret belgesinde yer alan tarife uygun üretimin pratikte mümkün olmadığını ortaya koyarak standart reçetelerin gerekliliğini tartışmaya açmıştır. Araştırmacılar, standart reçetelerdeki miktarların evrensel ölçülere göre düzenlenmemesinin bu uyumsuzluğun temel nedenlerinden biri olduğuna işaret etmektedir. Bu bulgular, yerel yemeklerin ve coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirliği için kültürel özgünlüğe uygun standart reçetelerin geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir. Çe-ka ve Doğan (2021) bu durumu, mutfak kültürlerindeki farklılıkların küreselleşme karşısında korunabilmesi için standardizasyon çalışmalarının önemini vurgulayarak desteklemektedir.

Bu çalışmanın bulguları, literatürdeki olumsuz sonuçların hakim olduğu araştırmalarla paralellik göstermektedir. Araştırmaya katılan sekiz işletmenin tamamının Türk Patent ve Marka Kurumu'nun belirlediği standart reçeteye uyum sağlamadığı tespit edilmiştir. Özellikle irmik ve tuz miktarlarındaki önemli farklılıklar ile baharat kullanımındaki tutarsızlıklar, Ödemiş Köftesi'nin ayırt edici özelliklerinin korunmasını tehdit etmektedir. Bu durum, Demir'in (2016) Kars kaşarı ve Yılmaz ve arkadaşlarının (2021) Beypazarı kurusu çalışmalarında olduğu gibi, standartlara uyulmamasının ürün imajını olumsuz etkilediği ve haksız rekabete yol açtığı yönündeki bulguları destekler niteliktedir.

Araştırmanın diğer bir önemli bulgusu, katılımcıların yarısının coğrafi işaret tescilinden haberdar olmaması ve mevcut denetim mekanizmasının coğrafi işaret standardını kontrol etmekten ziyade genel gıda güvenliği kurallarına odaklanmasıdır. Bu durum, Güngör ve Kök'ün

(2021) vurguladığı üzere, coğrafi işaretli ürünlerin orijinalliğinin bozulması riskini artırmaktadır. Bu bulgular, coğrafi işaret tescilinin tek başına ürünün özgünlüğünü ve standartlaşmasını güvence altına almak için yeterli olmadığını göstermektedir.

Katılımcıların önemli bir bölümünün ürünün coğrafi işaretli olduğundan haberdar olmaması ve işletmelerin tescil belgesinde yer alan standart reçete ile fiili uygulamalar arasında belirgin farklılıkların bulunması, coğrafi işaret sisteminin saha düzeyinde yeterince içselleştirilmediğine işaret etmektedir. Mevcut denetim mekanizmalarının ağırlıklı olarak genel gıda güvenliği kriterlerine odaklanması ve coğrafi işaret standartlarını kapsayan özgül bir denetim çerçevesinin bulunmaması, tescil belgesinin uygulamadaki bağlayıcılığını zayıflatmaktadır. Bu durum, ürünün ayırt edici niteliklerinin zamanla aşınmasına, tüketici nezdinde coğrafi işaret algısının zayıflamasına ve yerel gastronomik mirasın sürdürülebilirliği açısından risk oluşmasına yol açabilmektedir. Bu bağlamda, coğrafi işaretli ürünlerin korunmasına yönelik politikaların yalnızca tescil sürecine değil, üretici bilgilendirme faaliyetlerine, standartlara ilişkin farkındalığın artırılmasına ve uygulamaya dönük denetim mekanizmalarının güçlendirilmesine odaklanması gerekmektedir. Öne çıkan öneriler; belediye ve kaymakamlık öncülüğünde etkin tanıtım kampanyaları düzenlenmesi, dijital platformlarda (Google Haritalar gibi) Cİ'li işletmelerin işaretlenmesi, ustalık kriterlerinin belirlenmesi ve ehliyetsiz üretimin denetlenmesi, nihayetinde ise Cİ standardına uygunluğu denetleyecek etkin bir denetim mekanizmasının kurulmasıdır. Bu sonuçlar ışığında hem Ödemiş Köftesi hem de benzer coğrafi işaretli gastronomik ürünler için aşağıdaki öneriler sunulmaktadır:

**Standart Reçetenin Uygulanabilirliğinin ve Denetlenebilirliğinin Artırılması:** Tescil belgesinde yer alan reçetelerin, pratikte uygulanabilir ve nesnel olarak ölçülebilir (ağırlık/hacim cinsinden) parametreler içerecek şekilde gözden geçirilmesi gerekmektedir. Özellikle malzeme oranları ve zorunlu bileşenler netleştirilmelidir. Üreticilerin, kullandıkları reçeteleri standartlar doğ-

rultusunda kayıt altına alması teşvik edilmeli ve bu kayıtlar denetim sürecinin bir parçası haline getirilmelidir.

**Çok Paydaşlı ve Etkin Bir Denetim Mekanizmasının Tesis Edilmesi:** Mevcut genel gıda denetimlerine ilaveten, doğrudan coğrafi işaret standardına uygunluğu denetleyen periyodik ve sistematik bir denetim modeli hayata geçirilmelidir. Bu denetim mekanizması, Türk Patent ve Marka Kurumu, ilgili meslek odaları, yerel yönetimler ve üretici temsilcilerinden oluşan bir kurul tarafından yürütülerek meşruiyeti ve uygulanabilirliği güçlendirilmelidir.

**Kapsamlı Farkındalık, Tanıtım ve Eğitim Programlarının Geliştirilmesi:** Coğrafi işaretin anlamı, önemi ve tüketiciye sağladığı güvencenin hem üreticiler hem de tüketiciler nezdinde anlatılması için yerel yönetimler öncülüğünde workshoplar, seminerler ve medya kampanyaları düzenlenmelidir. Coğrafi işaretli ürün sunan işletmeler, Google Haritalar ve benzeri dijital platformlarda işaretlenerek tüketicilerin doğru ürünlere erişimi kolaylaştırılmalıdır. Üreticilerin geleneksel üretim teknikleri ve standart reçete konusunda kapasitelerinin güçlendirilmesi amacıyla sertifikalı eğitim programları oluşturulmalıdır.

**Geleneksel Bilgi ile Resmi Standardın Uyumlaştırılması:** Coğrafi işaret sürecinde, usta-çırak ilişkisiyle aktarılan geleneksel bilgi ve pratikler dikkate alınmalıdır. Standartlar, ürünün otantik karakterini koruyacak şekilde, yerel üreticilerin de katılımıyla şekillendirilmelidir. Bu, standardın benimsenmesini kolaylaştıracaktır.

**Akademik Çalışmaların Desteklenmesi:** Coğrafi işaretli ürünlerin sosyo-ekonomik etkileri, standardizasyon sorunları ve sürdürülebilirlikleri üzerine disiplinlerarası akademik araştırmalar teşvik edilmelidir. Bu çalışmalar, politika yapıcılar ve sektör temsilcileri için yol gösterici olacaktır. Sonuç olarak, Ödemiş Köftesi'nin coğrafi işaret değerinin korunabilmesi ve nesiller boyu aktarılabilmesi için, kültürel özgünlüğe saygılı, uygulanabilir standart reçetelerin geliştirilmesi ve etkin bir denetim mekanizmasının hayata geçirilmesi gerekmektedir. Bu sayede, küreselleşen dünyada yerel mutfak kültürlerinin korunması

ve sürdürülebilir gastronomi turizminin geliştirilmesi mümkün olabilecektir.

## KAYNAKÇA

- Akpulat, N. A. (2016). Bölgede Yaşayanların Yöresel Mutfak Kültürü İle İlgili Algısının Belirlenmesi: Ödemiş Örneği, *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(1): 52-58.
- Akpulat, N. A. (2020). Ödemiş İlçesinin (İzmir) Yöresel Yemekler Açısından İncelenmesi, *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(7): 518-534. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.441>
- Alanka, D. (2024). Nitel Bir Araştırma Yöntemi Olarak İçerik Analizi: Teorik Bir Çerçeve, *Kronotop İletişim Dergisi*, 1(1): 64-84.
- Albayrak, K., Albayrak, M. ve Taşdan, K. (2016). Coğrafi İşaret Olarak Antep Fıstığının Menşe Adının Korunması, *XII Ulusal Tarım Ekonomisi Kongre Bildiri Kitabı*, 25-27.
- Altuntaş, A. ve Gülçubuk, B. (2014). Yerel Kalkınmada Yaygınlaşan Bir Araç Olarak Geleneksel Gıdalar ve Geleneksel Gıda Mevzuatının Yaygınlaştırılabilirliği, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 31(3): 73-81.
- Aziz, A. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma ve Yöntem Teknikleri*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Çakaloğlu, M. ve Çağatay, S. (2017). Coğrafi İşaretler ve Marka Değerine Sahip Ürünler Yönelik Tüketici Algısı: Finike Portakalı ve Antalya Tavşan Yüreği Zeytini Örnekleri, *Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi*, 3(1): 52-65.
- Çalışkan, S. ve Şalkamoğlu, B. (2024). Coğrafi İşaret Tescil Sürecine İlişkin Bir İnceleme: Kastamonu Örneği, *Tourism and Recreation*, 6(2): 404-414. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1509866>
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2013). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılım Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28): 193-214.
- Dayısoylu, S. K., Yörükoğlu, T. ve Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve İlin Potansiyel Durumu, *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 20(1): 80-88. DOI: 10.18016/ksujns.14147
- Demir, M. (2016). Coğrafi İşaret Örneği Olarak Kars Kaşar Peynirinin Üretimi ve Dağılımı, *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(Ek Sayı): 61-81. DOI: 10.9775/kausbed.2016.033
- Demir Özer, E. ve Esen, M. K. (2019). Coğrafi İşaret Alma Sürecinde, Avanos-Nevşehir Testi Kebabına Ait Standart Reçetenin Oluşturulması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2): 805-817. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.393>
- Denk, E. ve Bilici, N. S. (2021). Erzurum İlinin Coğrafi İşaret Alma Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1): 102-122. <https://doi.org/10.32958/gastoria.891744>
- Elo, S., Kaariainen, M., Kanste, O., Pölkki, T., Utriainen, K. ve Kyngas, H. (2014). Qualitative Content Analysis: A Focus On Trustworthiness, *Sage Open*, 1-10. <https://doi.org/10.1177/2158244014522633>
- Ercik, C. ve Perçin, N. Ş. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Coğrafi İşaretli Kerebiç Tatlısı Üzerine Bir Araştırma, *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2): 537-554. <https://doi.org/10.18506/anemon.1053709>
- Gill, P., Stewart, K., Treasure, E. ve Chadwick, B. (2008). Methods of Data Collection in Qualitative Research: Interviews and Focus Groups, *British Dental Journal*, 204(6): 291-295. DOI: 10.1038/bdj.2008.192
- Gün, A. ve Bucak, T. (2022). Coğrafi İşaretli Ortaklar Çöp Şiş Kebabının Üretim Standartlarına Uygunluğu Üzerine Bir Araştırma, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(1): 199-230. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1033840>
- Güngör, A. ve Kök, A. (2021). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Akçakoca-Melengüceği Tatlısı Örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1): 61-74.
- Hajdukiewicz, A. (2014). European Union Agri-Food Quality Schemes for the Protection and Promotion of Geographical Indications and Traditional Specialties: An Economic Perspective, *Folia Horticulturae*, 26(1): 3-17. <https://doi.org/10.2478/fhort-2014-0001>
- İlçalı, G. (2005). *Coğrafi İşaretler, Coğrafi İşaretlerde Denetim ve Denetimde Akreditasyonun Önemi*, Ankara Üniversitesi Avrupa Toplulukları Araştırma Uygulama Merkezi, 36. Dönem Avrupa Birliği Temel Eğitim Programı Semineri, Ankara.
- İşin, A. ve Yalçın, E. (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4): 2507-2522. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.724>
- Kan, M., Gülçubuk, B., ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanıma olanakları, *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1): 93-101.
- Kart, N., Saraç, Ö., Pamukçu, H. ve Sandıkçı, M. (2022). Afyon Sucuğu Üreticilerinin Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Coğrafi İşaret Tesciline Yönelik Algıları, *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1): 381-404. <https://doi.org/10.16953/deusosbil.1030441>
- Kavas, S. ve Bucak, T. (2023). Bölge Tanıtımına Coğrafi İşaretli Yemeklerin Katkısı: Ege Bölgesine Ait Köfteler, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(2): 328-345. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1347876>
- Kaya, S. Y. ve Şahin, E. (2018). Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1): 189-199.
- Kazkondur, İ. (2024). Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin Gastronomik Miras Kapsamında Değerlendirilmesi: Devrek Beyaz Baklavası Örneği, *Electronic Turkish Studies*, 19(4): 1653-1675. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.77565>

- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayımla Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kuşat, N. (2012). Bölgesel Kalkınmada Geleneksel Gıda Ürünlerinin Rolü ve Geleneksel Gıdalarda İnovasyon Belirleyicileri Üzerine Bir Çalışma: Afyon Örneği, *Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(2): 261 – 276.
- Macit, N. ve Kıran, Ö. (2024). Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik ve Eşitsizlikler, *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2): 97-106. <https://doi.org/10.58632/olgusos.1573307>
- Menderes, K. (2021). Ödemiş Köftesine Coğrafi İşaret, <https://www.kucukmenderes.com.tr/odemis-koftesine-cografisi-isa-ret/41947/>, Erişim Tarihi: 21.06.2025.
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2): 243-254.
- Paslı, M. M. (2021). Coğrafi İşaretli Gastronomi Ürünleri Üzerine Bir Araştırma: Giresun İli Örneği, *Tourism and Recreation*, 3(1): 93-99.
- Rangnekar, D. (2004). The Socio-economics of Geographical Indications, UNCTAD-ICTSD Project on IPRs and Sustainable Development, [https://unctad.org/system/files/official-document/ictsd2004ipd8\\_en.pdf](https://unctad.org/system/files/official-document/ictsd2004ipd8_en.pdf), Erişim Tarihi: 21.06.2025.
- Sabur, D. G. ve Güneş, S. G. (2023). Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1): 141-156. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1205831>
- Sönmez, Ç. Ş., Yılmaz, E. ve Yılmaz, İ. (2025). Coğrafi İşaretli Geleneksel Et Ürünleri, İçinde: N. Yarpuz Bozdoğan (Ed.), *Tarım, Orman ve Su Bilimlerinde Modern Araştırmalar*, ss. 71–100, All Sciences Academy.
- Şener, E. (2018). Restoran İşletmelerinde Satın Alma Sorumlularının Coğrafi İşaretli Ürün Algısı ve Satın Alma Davranışlarının Değerlendirilmesi: İzmir Örneği, *(Yüksek Lisans Tezi)*, İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şimşek, A. (2020). Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin İncelenmesi: Sivas Mutfağı Örneği, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3): 317-327.
- Şimşek, A. ve Güleç, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürün: Elazığ Orciği, *Aydın Gastronomi*, 4(2): 73-81. [https://doi.org/10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy\\_v04i2002](https://doi.org/10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v04i2002)
- Tekelioğlu, Y. (2021). Coğrafi İşaretlerin A, B, C'si, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı, *Coğrafi İşaretler Dergisi*, 1: 14-32.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2026). Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri, <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa>, Erişim Tarihi: 21.06.2025.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2026). Coğrafi İşaret Nedir?, <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/coyuzde-C4yuzde-9Frafiiyuzde-C5yuzde-9Faret-nedir>, Erişim Tarihi: 21.06.2025.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2026). Ödemiş Köftesi, Coğrafi İşaret Sicil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3f7110a3-bae7-4da2-9809-6a725434bc9f.pdf>, Erişim Tarihi: 21.06.2025.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4): 861-871. <https://doi.org/10.32958/gastoria.571657>
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, E., Canbolat, C. ve Ük, Z. Ç. (2021). Üreticilerin Bakış Açısından Coğrafi İşaretli Bir Yiyecek: Beypazarı Kurusunun Değerlendirilmesi, *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(1): 145-166. <https://doi.org/10.17336/igusbd.565312>
- Zhang, G., Wang, C. L., Liu, J. ve Zhou, L. (2023). Why Do Consumers Prefer A Hometown Geographical Indication Brand? Exploring The Role Of Consumer Identification With The Brand And Psychological Ownership, *International Journal of Consumer Studies*, 47(1): 74–85. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12806>



Uğur LOKMAN

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü'nden 2016 yılında mezun oldu. Yüksek lisans derecesini Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'ndan 2020 yılında, doktora derecesini Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Araştırmaları Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanından 2025 yılında aldı. Dokuz Eylül Üniversitesi'nde Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 2023 yılında çalışmaya başladı. Halen Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda görev yapmaktadır. Akademik çalışmaları ağırlıklı olarak gastronomi turizmi, coğrafi işaretli ürünler, yiyecek-içecek işletmelerinde gıda güvenliği, sürdürülebilir mutfak kültürü ve gastronomi mirasının korunması konularına odaklanmaktadır.