GASTRONOMİ ROTASI: KARADENİZ MUTFAĞI'NDA (SAMSUN-ORDU-GİRESUN-TRABZON-RİZE) COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER ÜZERİNE BİR İNCELEME*

*Esra ÖZATA ŞAHİN***

ÖZ

Bu çalışma, Karadeniz bölgesinde sahile kıyısı olan şehirlerin coğrafi işaretleme çalışmalarının mevcut durumunu Türk Patent ve Marka Kurumunun veri tabanında "Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" ve "Yemekler ve Çorbalar" kategorileri altında sıralanan ürünler ve söz konusu illerin Kültür ve Turizm Müdürlükleri tarafından oluşturulan yemek listeleri de dikkate alınarak bir gastronomi rotası ortaya koymayı amaçlamaktadır. Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeye özgü, geleneksel üretim yöntemleriyle üretilen ve kalitesi veya özellikleri itibarıyla o bölgeye atfedilen ürünleri tanımlayan işaretlerdir. Karadeniz mutfağı, doğal zenginlikleri ve kendine özgü lezzetleri ile bilinirken, coğrafi işaretli ürünler bu mutfağın en değerli parçalarını oluşturmaktadır. Bu ürünler, bölgenin kültürel mirasını koruma ve sürdürülebilir turizm hedeflerine katkıda bulunma potansiyeline sahiptir. Araştırmanın evrenini Türk Patent ve Marka Kurumunun veri tabanı ve İl Kültür Turizm Müdürlükleri'nin web sayfaları oluşturmaktadır. Veriler (coğrafi işaretli ürünler ve illerin web sayfalarında yer alan ürünler) derlenerek bir gastronomi rotası oluşturulmuştur. Araştırma sonucunda, Samsun-Ordu-Giresun-Trabzon-Rize illerinde "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" ve "yemekler ve çorbalar" kategorisindeki dağılımlar incelendiğinde toplam tescilli ürün sayısı 36 olup dağılımı ise Ordu (n:12), Samsun (n:9), Rize (n:8), Trabzon (n:4) ve Giresun (n:3) şeklindedir. Karadeniz bölgesinin zengin gastronomik mirasının, coğrafi işaret tescili ile daha da anlam kazandığı ve bölgenin turizm potansiyelinin bu tür rotalar aracılığıyla artırılabileceği tespit edilmiştir. Bu bağlamda, oluşturulan gastronomi rotası, bölgenin mutfak kültürünü daha geniş kitlelere tanıtmak ve gastronomi turizmini teşvik etmek amacıyla önemli bir potansiyel taşımaktadır.

Anahtar Sözcükler: Coğrafi İşaret, Tescil, Mahreç, Gastronomi Rotası

---

* *Gönderim Tarihi: 01.09.2024. Kabul Tarihi: 10.11.2024.*

** *Dr. Öğr. Üyesi,* Hitit Üniversitesi, Alaca Avni Çelik Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, ÇORUM. esraozata@hitit.edu.tr, *ORCID: 0000-0002-9438-5882.*

GASTRONOMY ROUTE: A STUDY ON GEOGRAPHICALLY INDICATED PRODUCTS IN THE BLACK SEA CUISINE (SAMSUN-ORDU-GİRESUN-TRABZON-RİZE)

ABSTRACT

This study aims to create a gastronomic route by considering the current status of geographical indication studies in coastal cities of the Black Sea region, focusing on products listed under the categories of "Bakery and pastry products, pastries, desserts" and "Meals and Soups" in the Turkish Patent and Trademark Office's database, as well as food lists created by the Culture and Tourism Directorates of the relevant provinces. Geographical indications are signs that define products specific to a certain region, produced with traditional methods, and attributed to that region in terms of quality or characteristics. While Black Sea cuisine is known for its natural richness and unique flavors, GI products constitute the most valuable parts of this cuisine. These products have the potential to preserve the region's cultural heritage and contribute to sustainable tourism goals. The research universe consists of the database of the Turkish Patent and Trademark Office and the websites of the Provincial Culture and Tourism Directorates. Data (GI products and products featured on the provinces' web pages) were compiled to create a gastronomic route. As a result of the research, when examining the distribution of products in the categories of "bakery and pastry products, pastries, desserts" and "meals and soups" in the provinces of Samsun, Ordu, Giresun, Trabzon, and Rize, the total number of registered products is 36, with the distribution as follows: Ordu (n: 12), Samsun (n: 9), Rize (n: 8), Trabzon (n: 4), and Giresun (n: 3). It has been determined that the rich gastronomic heritage of the Black Sea region gains further significance with the registration of geographical indications, and that the region's tourism potential can be enhanced through such routes. In this context, the gastronomic route created offers significant potential to introduce the region's culinary culture to a wider audience and promote gastronomic tourism.

Keywords: Geographical Indication, Registration, Origin, Gastronomy Route

Giriş

Mutfak, herhangi bir sosyal grubun kültürel bir simgesi, bir hafızası ve esas olarak kültürel mirasıdır. Kültürel miras olarak gastronomi, aynı kökenden gelenlerin dili olarak kabul edildiği gibi, bir iletişim unsuru olarak da mutfağının, gelenek ve damak zevkinin nesilden nesile aktarılan mirasını oluşturmaktadır[1]. Gastronomi, turizm sektöründe önemli bir unsur haline gelerek destinasyonları farklılaştırmaktadır. Destinasyonlar, markalaşma ve bölgesel kalkınma için yerel mutfağı stratejik olarak kullanmakta ve böylece turistlerin

[1] L Jantsch, S. S Flores-Z. Do N Vale, "Local Gastronomy And Wine Geographical İndications (Gıs): Framework For İdentifying Pairing Potential", *International Journal Of Gastronomy And Food Science,* 2024, 35, s. 856-869.

deneyimlerini ve bölgesel kimliklerini geliştirmektedir[2]. Turistlerin tercihlerini anlamak, turizmin rekabet gücünü artırmanın anahtarıdır. Farklı gastronomi destinasyonlarının kendilerine özgü benzersiz mutfak kültürleri ve ortamları vardır[3]. Bir destinasyonun mutfak mirası hem ulusal hem de yerel kültüre yerleşmiştir, çünkü yemek, kültürler arası değişimin gerçekleştiği bir nokta olarak kabul edilmektedir[4].

Bir bölgenin kültürünün bir parçası olan yerel mutfak, turistleri bir destinasyona çeken önemli bir faktördür. Aynı zamanda yerel mutfak, bir bölgenin sakinlerinin kültürünü, yaşam tarzını, beslenme biçimini ve çeşitli kültürel uygulamalarını yansıtmaktadır[5]. Yerel yemekler, ulusal, bölgesel ve kişisel kimliği ifade etmekte ve bir destinasyonun imajını güçlendirebilmektedir[6]. Bir yemek destinasyonunun imajının inşası çok sayıda faktörden etkilenmektedir. Bu unsurlar, turistlerin yerel mutfağa ilişkin algılarını ve değerlendirmelerini ve aynı zamanda kalite, özgünlük, çeşitlilik ve çekicilik gibi temel unsurları kapsamaktadır[7]. Yerel gastro-nomiyi teşvik etmek, yerel ekonomileri desteklemenin ve güçlendir-menin, mutfak mirasını korumanın ve varış yerinin özgünlüğüne değer katmanın, yerel ve bölgesel turist kaynaklarının tabanını genişletmenin, iyileştirmenin ve tarımsal üretimi teşvik etmenin etkili bir yoludur[8]. Tarımsal gıda sektöründe, firmalar ve yerel sistemler büyüme için coğrafi işaretleri temel stratejik varlıklar olarak kullanabilmektedir[9]. Coğrafi İşaretler, "belirli bir yerde üretilen, kalitesi veya özellikleri coğrafi kökenlerine

---

2 Nuria Vırto Recuero, Cristina Valilla Arróspıde, "Culinary Destination Enchantment: The Strategic İnterplay Of Local Gastronomy İn Regional Tourism Development", *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 2024, 36, s. 931-946.

3 Mian Yang, Jian Qiu, - Keying Ding, Sining Zhang, Wenjie Fan,"Visitor Preferences İn Rural Gastronomic Tourism Environment And The Related Design İmplications", *Heliyon*, 2024, 10, 3, s. 72-86.

4 Anne Marie Lebrun-Patrick Bouchet, "Dining-Out Preferences Of Domestic Tourists At A Gastronomic Destination: The Major İnfluence Of Localness İn France", *Tourism Management Perspectives*, 2024, 50, s. 217-229.

5 Jantsch- Flores-Vale, *a.g.m.* s. 858.

6 Ja Young Jacey Choe-Seongseop Sam Kım, "Effects Of Tourists' Local Food Consumption Value On Attitude, Food Destination İmage, And Behavioral İntention", *International Journal Of Hospitality Management*, 2018, 71, s. 1-10.

7 Nuria Recuero-Vırto-Cristina Valilla Arróspıde, "Culinary Destination Enchantment: The Strategic İnterplay Of Local Gastronomy İn Regional Tourism Development", *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 2024, 36, s. 931-946.

8 Jantsch- Flores-Vale, *a.g.m.* s. 859.

9 Stefanella Stranıerı-Luigi Orsi-Federico Zilia-Ivan De Noni-Alessandro Olper, "Terroir Takes On Technology: Geographical İndications, Agri-Food İnnovation, And Regional Competitiveness İn Europe", *Journal Of Rural Studies*, 2024, 110, s. 368-381.

atfedilen ürünleri tanımlayan adlar"dır[10] [11]. Bir bölgenin fiziksel özelliklerinden, tarihinden ve kültüründen türetilen somut ve soyut nitelikleri harmanlamaktadır[12].

Coğrafi işaret, pazar tanınırlığına, prim yakalamaya, egzotiklik veya kıtlık imajları yaratmaya, ürünlerini diğerlerinden farklılaştırmaya ve yasal koruma elde etmeye yardımcı olur. Ayrıca, belirli sosyo-kültürel bölge için bir yeterlilik stratejisi olarak tanındığı için yerel tarımsal kalkınma sağlamaktadır[13]. Türkiye'nin bölge mutfaklarına bakıldığında ise oldukça çeşitli ve zengin ürünlerinin ve bu ürünlerle yapılan birçok yöresel yemeklerinin olduğunu söylemek gerekir. Karadeniz bölgesi ise coğrafi konum ve iklim açısından kendine has özellikleriyle dikkat çeken bir bölgedir. Karadeniz Bölgesi, yoğun yağış alan coğrafi yapısıyla tanınır ve bu özelliği, bölgenin zengin bitki örtüsüne büyük katkı sağlamıştır. Bölgenin bu doğal zenginliği, mutfak kültüründe de belirgin bir şekilde kendini göstermektedir. Karadeniz'de sebze ve yeşillik bolluğu dikkat çekerken, aynı zamanda balıkçılık ve bahçe sebzeciliği de oldukça gelişmiştir. Bu unsurlar, Karadeniz mutfağının karakteristik özelliklerini oluşturmaktadır[14].

Kavramsal Çerçeve

Bir ürünün kökeni, lezzetinin ve kalitesinin göstergesidir. Avrupa Birliği'nin en önemli gıda kalite araçlarından biri olan Coğrafi İşaretler, tüketici davranışında kökenin önemini koruyan[15] önemli bir faktördür. Köken, bölgesel ekonomiler üzerindeki ekonomik etkiyi gösteren, daha yüksek bir ödeme isteği yoluyla önemli bir ekonomik değerdir. Ancak, gıda ürünü pazarlama stratejilerinde kökenin bir ürün niteliği olarak kurumsallaştırılmaması, taklit, gasp ve

---

10 Francesca Checchınato-Vladi Finotto-Christine Mauracher-Chiara Rinaldi, "Spreading The Gains From Geographical İndications: A Longitudinal Study On The Extension Of The Prosecco Gı", *Journal Of Rural Studies*, 2024, 109, s. 336-348.

11 Silvia Falasco-Paola Caputo-Paola Garrone, "Can Geographical Indications Promote Environmental Sustainability İn Food Supply Chains? Insights From A Systematic Literature Review", *Journal Of Cleaner Production*, 2024, s. 100-113.

12 Checchınato-Finotto-Mauracher-Rinaldi, *a.g.m.*, s. 338.

13 Mustafa Rüstemoğlu-Mehmet Emin Erkan-Gazal Cengiz-Mortaza Hajyzadeh, "Bacterial Metagenome Profiling Of Hand-Made Herby Cheese Samples Utilizing High-Throughput Sequencing To Detect Geographical İndication And Marketing Potential", *Heliyon*, 2023, 9, 2, s. 34-44.

14 Mehmet Kabacık, "Karadeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı", *Yöresel Mutfaklar*, Ed. Ebru Zencir, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir 2016.

15 Shengping Zhang-Bisheng Du, "Tracing Or Not: How Can The Supplier Of Geographical İndication Products Benefit From Different Traceability Strategies?", *Computers & Industrial Engineering*, 2023, 184.

tüketicinin yanıltılmasına[16]yol açabilmektedir. Coğrafi işaretler bu sorunlara da potansiyel bir çözüm[17] sunmaktadır. Ürünlerin belirli bir coğrafi bölgeden kaynaklandığını belirten bir fikri mülkiyet hakkı biçimi olan coğrafi işaretler[18]; söz konusu bölgenin benzersiz çevresel koşulları ve geleneksel bilgi birikimi, ürünün özelliklerini ve niteliklerini etkilemektedir[19].

Coğrafi işaretler söz konusu olduğunda, gıda ortamı, belirli bir bölgeye yerleşmiş üretim sistemleri ve tüketici talebinden oluşmaktadır. Bu kavram, doğal kaynakların belirli doğasını, üretim tarihini, geleneğini ve yerel bilgi birikimini kapsayan Fransızca bir terim olan "*terroir*" (bir gıda veya içeceğin üretildiği yer ile kalitesi veya diğer tüketici özellikleri arasındaki temel bağ[20]) ile özetlenmiştir[21]. Coğrafi işaretler, Avrupa Birli-ği'nin 2081/92 sayılı Tüzüğü uyarınca oluşturduğu bir yasal düzenlemedir[22]. Coğrafi İşaretler, Fikri Mülkiyet Haklarının Ticaretle Bağlantılı Yönlerine Dair Anlaşmanın ikinci bölümünde, 'bir malın bir üyenin topraklarından veya o topraklardaki bir bölge veya mahalden kaynak-landığını belirten[23] [24] [25] [26] [27] ve malın belirli bir kalitesinin,

---

16 Leonardo Ceı-Gianluca Stefani-Edi Defrancesco-Ginevra Virginia Lombardi, "Geographical İndications: A First Assessment Of The İmpact On Rural Development İn Italian Nuts3 Regions", *Land Use Policy,* 2018, 75, s. 620-630.

17 Giovanni Bellettı-Andrea Marescotti-Javier Sanz-Cañada-Hristos Vakoufaris, "Linking Protection Of Geographical İndications To The Environment: Evidence From The European Union Olive-Oil Sector", *Land Use Policy,* 2015, 48, s. 94-106.

18 Elizabeth Barham, "Translating Terroir: The Global Challenge Of French Aoc Labeling", *Journal Of Rural Studies,* 2003, 19,1, s. 127-138.

19 Pajtim Bytyçı-Elena Kokthi-Rozeta Hasalliu-Osman Fetoshi-Lorike Salihu-Mergim Mestani, "Is The Local Origin Of A Food Product A Nexus To Better Taste Or İs Just An İnformation Bias", *International Journal Of Gastronomy And Food Science,* 2024, 35, s. 877-886.

20 Pilar Fernández-Ferrín-Belen Bande-M. Mercedes Galán-Ladero-David Martín-Consuegra-Estrella Díaz-Sandra Castro-González, "Geographical İndication Food Products And Ethnocentric Tendencies: The İmportance Of Proximity, Tradition, And Ethnicity", *Journal Of Cleaner Production,* 2019, 241, s. 210-219.

21 Marianna Guareschı-Maria Cecilia Mancını-Filippo Arfını, "Geographical Indications, Public Goods And Sustainable Development Goals: A Methodological Proposal", *Journal Of Rural Studies,* 2023, 103, s. 122-132.

22 Kabacık, *a.g.e.,* s. 3.

23 Bellettı-Marescotti-Sanz-Cañada-Vakoufaris, *a.g.m.,* s. 97.

24 Emily Fannıng-Graham Eyres-Russell Frew-Biniam Kebede, "Linking Cocoa Quality Attributes To İts Origin Using Geographical İndications", *Food Control,* 2023, 151, s. 825-837.

25 Delphine Marıe-Vıvıen-Laurence Bérard-Jean Pierre Boutonnet-François Casabianca, "Are French Geographical İndications Losing Their Soul? Analyzing Recent Developments İn The Governance Of The Link To The Origin İn France", *World Development,* 2017, 98, s. 25-34.

26 Irina Kıreeva, "How To Register Geographical İndications İn The European Community", *World Patent Information,* 2011, 33.1, s. 72-77.

itibarının veya diğer özelliğinin esasen coğrafi kökenine atfedilebildiğini gösteren göstergeler' olarak tanımlanmaktadır [28] [29].

Coğrafi işaretin amacı, belirli bir bölgeden gelen ürünleri ve isimlerini korumak, bir ürünü veya hizmeti benzerlerinden ayırmaktır. Bu ürünler, belirli bir bölgenin özelliklerini taşır, beşeri ve doğal etkenlerin de yansımasıdır[30]. Bir diğer amacı ise üretim yeri içindeki yerle ilgili kalite özelliklerinin ekonomik faydalarını yakalamaktır, ancak çevresel ve kültürel değerlerin korunması ve sosyal kurumların güçlendirilmesi gibi ikincil ekonomik olmayan faydalar da olabilir. Ürün yerel dışı pazarlara girdiğinde bile, bir coğrafi işaretin amacı, ürün farklılaştırması üzerinde üreticilerin bir miktar kontrol sahibi olmasını sağlamaktır[31]. Bu ürünlerin önemli bir özelliği, üreticilerin şartnamede belirtilen tüm kurallara uyması gerektiğidir. Şartname, üretim alanı (ürünün hangi bölgelerde yapıla-bileceği), üretim süreci (örneğin, ürünün nasıl yapıldığı, belirli tesis düzenleri veya bitki sağlığı uygulamaları) ve nihai ürün özellikleri (örneğin, şekil, renk, boyutlar, besin maddeleri) ile ilgili kuralları içerir[32] [33]. Coğrafi işaret, tüketicilerin güvenini ve üreticiler için rekabet avantaj-larını kazanmanın en iyi yollarından biri olarak kabul edilir[34]. Aynı zamanda hem tarımsal ürünlerin küreselleşmesinin ve serbestleşmesinin arttığı hem de tüketicilerin dünya çapında kaliteye yönelik talebinin arttığı dönemde, yer temelli isimlerin pazarlanması, ürünlerin farklılaş-tırılması için artan fırsatlar sunmaktadır[35]

Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşerî unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” olarak adlandırılırken; Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla

---

27 Lv Zhe-Wu Jıe-He Yuan, “The Effect Of Place Attachment Of Geographical İndication Agricultural Products On Repurchase İntention”, *Journal Of Retailing And Consumer Services*, 2023, 72, s. 266-279.

28 Valentina Raımondı-Daniele Curzi-Filippo Arfini-Chiara Falco, “Dynamic And Spatial Approaches To Assess The İmpact Of Geographical İndications On Rural Areas”, *Journal Of Rural Studies*, 2024, 108, s. 279-295.

29 Stranıerı-Orsi-Zilia-Noni-Olper, *a.g.m.*, s. 370.

30 Jantsch-Flores-Vale, *a.g.m.*, s. 861.

31 Jeffrey Neılson-Josephine Wrıght-Lya Aklımawatı, “Geographical İndications And Value Capture İn The Indonesia Coffee Sector”, *Journal Of Rural Studies*, 2018, 59, s. 35-48.

32 Silvia Falasco-Paola Caputo-Paola Garrone, “Can Geographical Indications Promote Environmental Sustainability İn Food Supply Chains? Insights From A Systematic Literature Review”, *Journal Of Cleaner Production*, 2024, s. 100-113.

33 Silvia Falasco-Paola Caputo-Paola Garrone-Niso Randellini, “Are Geographical Indication Products Environmentally Sound? The Case Of Pears İn North Of Italy”, *Journal Of Cleaner Production*, 2024, 467, 963-977.

34 Rüstemoğlu- Erkan- Cengiz-Hajyzadeh, *a.g.m.*, s. 37.

35 Estelle Bıénabe-Delphine Marıe-Vıvıen, “Institutionalizing Geographical İndications İn Southern Countries: Lessons Learned From Basmati And Rooibos”, *World Development*, 2017, 98, s. 58-67.

belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere "mahreç işareti" olarak adlandırılmaktadır. Türkiye'de şu an 1637 coğrafi işaretli ürün yer almakta, bunların 335 tanesi "Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar" grubunda yer alırken; "Yemekler ve Çorbalar" grubunda ise 451 adet ürün yer almaktadır. Başvuru süreci devam eden 582 ürün yer almaktadır. Avrupa Birliği'nde coğrafi işaretli ürün sayısı ise 26'dır (Antep Baklavası/Gaziantep Baklavası, Aydın İnciri, Malatya Kayısısı, Aydın Kestanesi, Milas Zeytinyağı, Bayramiç Beyazı, Taşköprü Sarımsağı, Giresun Tombul Fındığı, Antakya Künefesi, Suruç Narı, Çağlayancerit Cevizi, Gemlik Zeytini, Edremit Zeytinyağı, Milas Yağlı Zeytini, Ayaş Domatesi, Maraş Tarhanası, Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini, Ezine Peyniri, Safranbolu Safranı, Aydın Memecik Zeytinyağı, Araban Sarımsağı, Osmaniye Yer Fıstığı, Bingöl Balı, Bursa Şeftalisi, Hüyük Çileği ve Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı)[36].

Coğrafi işaretler konusunda kapsamlı birçok araştırma yapılmış olmasına rağmen, araştırmaya konu olan illere yönelik çok az çalışma yapılmıştır. Dolayısıyla karadeniz bölgesi özelinde bu mutfakların coğrafi işaretler açısından incelenmesi ve bu incelemeler doğrultusunda bu illerle ilgili bir gastronomi rotasının oluşturulması oldukça önemlidir. Bu gastronomi rotası, gastronomi meraklılarına, gezginlere ve yöresel ürünlere ilgi duyan herkese önemli bir rehber olacağı düşünülmektedir.

Yöntem

Bu çalışmanın amacı, coğrafi işaret tescili alan ürünler kapsamında karadeniz sahil yolu üzerinde bir gastronomi rotası oluşturmaktır. Bu araştırma, ikincil verilerin incelenmesi yöntemleri kullanılarak yapılan bir derleme çalışmasıdır. Araştırmanın evrenini Türk Patent ve Marka Kuru-munun veri tabanı ve İl Kültür Turizm Müdürlükleri'nin web sayfaları oluşturmaktadır. Sunulan veriler 10-15 Ağustos 2024 tarihleri ile sınırlandırılmıştır. Şehir olarak sahile kıyısı olan orta ve doğu karadeniz illeri Samsun-Ordu-Giresun-Trabzon-Rize (araştırmacının bu illere yakınlığı ve zaman kısıtı nedeniyle bu iller seçilmiştir) ile sınırlandırılmıştır. Ürün grubu olarak ise "Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar" ile "Yemekler ve Çorbalar" sınırlandırılmıştır. Bu illerin coğrafi işaretli ürünleri ile İl Kültür Turizm Müdürlüklerinin web sayfalarında şehrin tanıtım amacıyla yer verilen ürünler derlenerek bir

[36] Türk Patent ve Marka Kurumu. Erişim Linki: https://ci.turkpatent.gov.tr/ sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir, Erişim Tarihi: 16.09.2024.

gastronomi rotası oluşturulmuştur. Bu araştırma, derleme çalışması olması nedeniyle etik kurul ve kurum izni gerektirmemektedir.

Bu çalışma, Karadeniz bölgesinde sahile kıyısı olan şehirlerin (Samsun-Ordu-Giresun-Trabzon-Rize) coğrafi işaretleme çalışmalarının mevcut durumunu Türk Patent ve Marka Kurumunun veri tabanında "Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" ve "Yemekler ve Çorbalar" kategorileri altında sıralanan ürünler ve söz konusu illerin Kültür ve Turizm Müdürlükleri tarafından oluşturulan yemek listeleri de dikkate alınarak bir gastronomi rotası ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu kapsamda araştırma bazı sorulara yanıt aramaktadır. Bunlar;

- Araştırmaya konu olan illerde coğrafi işaretlerin durumu nasıldır?
- Araştırmaya konu olan iller arasında hangi şehir coğrafi işaret anlamında daha iyi durumdadır?
- Araştırmaya konu olan illerde coğrafi işaretleri tescil ettiren kurumların dağılımları ne durumdadır?
- Araştırmaya konu olan illerin coğrafi işaretli ürünleri ile İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri tarafından oluşturulan yemek listeleri dağılımları birbiri ile bağlantılı mı?
- Başvuru sürecinde olan ürünlerin dağılımları nasıl?
- Araştırmaya konu olan illerin yıllara göre ilk tescil olan ürünleri ve son tescil olan ürünleri nelerdir?

Bulgular

"Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar" ve "Yemekler ve Çorbalar" ürün grubundaki tescilli ürünler seçilen beş il bazında tablolaştırılarak sunulmuştur. Ayrıca tescilli ürünlerden sonra başvuru durumunda olan ürünlere de yer verilmiştir. Çünkü oluşturulacak olan gastronomi rotasında bu ürünlerin yer alma ihtimali de olacağından dolayı bulgularda yer verilmesi oldukça önemlidir. Alınan bütün tescilli ürünlerin türü mahreç işareti olduğundan dolayı ayrıca tablolarda belirtilmemiştir.

Tablo 1'de Samsun'un coğrafi işaretli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubundaki tescilli ürünleri yer almaktadır. Samsun'un bu ürün grubunda ilk tescilli ürünü *Bafra pidesi* iken (Tescil Tarihi: 18.11.2009), en son tescil alan ürünü ise *Çarşamba kıvratması* olmuştur (Tescil Tarihi: 10.05.2021).

Tablo 1: Samsun'un coğrafi işaretli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubundaki tescilli ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	**Dosya Nu.**	**Tescil Nu.**	**Tescil Tarihi**	**Başvuru Yapan/Tescil Ettiren**
Bafra Pidesi	C2005/017	119	18.11.2009	Bafra Ticaret ve Sanayi Odası
Terme Pidesi	C2008/022	129	02.03.2010	Özler Pide ve Çorba Salonu Otomotiv İnşaat Arıcılık Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
Samsun Simidi	C2012/054	176	09.09.2013	Samsun Ticaret ve Sanayi Odası
Bafra Nokulu	C2012/079	227	06.11.2017	Samsun Büyükşehir Belediyesi
Çarşamba Pidesi	C2017/001	333	21.03.2018	Çarşamba Ticaret Borsası
Çarşamba Kıvratması	C2020/088	751	10.05.2021	Çarşamba Ticaret ve Sanayi Odası

Tablo 2'de Samsun'un coğrafi işaretli yemekler ve çorbalar grubundaki tescilli ürünleri yer almaktadır. Samsun'un bu ürün grubunda ilk tescilli ürünü *Samsun kaz tiridi* iken (09.07.2013), en son tescil alan ürünü ise *Çarşamba keşkeği* olmuştur (14.11.2023).

Tablo 2: Samsun'un coğrafi işaretli yemekler ve çorbalar grubundaki tescilli ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	**Dosya Nu.**	**Tescil Nu.**	**Tescil Tarihi**	**Başvuru Yapan/Tescil Ettiren**
Samsun Kaz Tiridi	C2012/012	174	09.07.2013	Samsun İç Bölge Belediyeler Birliği
Yakakent Mantısı	C2017/074	251	01.12.2017	Yakakent Belediyesi
Çarşamba Keşkeği	C2022/000361	1495	14.11.2023	Çarşamba Belediyesi

Tablo 3'de Samsun ilinin başvuru sürecinde olan ürünleri yer almaktadır. *Alaçam Kapaklı Pidesi/Alaçam Pidesi*, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ürün grubu adı altında başvurusu yapılmıştır.

Tablo 3: Samsun ilinin başvuru sürecinde olan ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	**Dosya Nu.**	**Başvuru Tarihi**	**Ürün Grubu**	**Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren**
Alaçam Kapaklı Pidesi/Alaçam Pidesi	C2024/000176	14.06.2024	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Alaçam- Yakakent Yerel Eylem Grubu Derneği

Tablo 4'de Ordu'nun coğrafi işaretli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubundaki tescilli ürünleri yer almak-tadır. Ordu'nun bu ürün grubunda ilk tescilli ürünü *Kabataş helvası ve Ordu Perşembe ceviz helvası* iken (Tescil Tarihi: 18.12.2017), en son tescil alan ürünü ise *Ordu fındıklı burma tatlısı ve Ordu pidesi/Ordu yağlısı* olmuştur (Tescil Tarihi: 26.01.2023).

Tablo 4: Ordu'nun coğrafi işaretli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubundaki ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	**Dosya Nu.**	**Tescil Nu.**	**Tescil Tarihi**	**Başvuru Yapan/Tescil**
Kabataş Helvası	C2011/070	282	18.12.2017	Ordu Kabataş Belediyesi
Ordu Perşembe Ceviz Helvası	C2011/063	283	18.12.2017	Perşembe Belediyesi
Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti	C2021/000438	1262	21.11.2022	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Ordu Fındıklı Burma Tatlısı	C2022/000143	1325	26.01.2023	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı	C2022/000122	1324	26.01.2023	Ordu Büyükşehir Belediyesi

Tablo 5'de Ordu'nun coğrafi işaretli yemekler ve çorbalar grubundaki tescilli ürünleri yer almaktadır. Ordu'nun bu ürün grubunda ilk tescilli ürünü *Ordu tostu* iken (24.05.2021), en son tescil alan ürünü ise *Ordu pancar çorbası / Ordu karalahana çorbası* olmuştur (16.08.2023).

Tablo 5: Ordu'nun coğrafi işaretli yemekler ve çorbalar grubundaki ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	**Dosya Nu.**	**Tescil Nu.**	**Tescil Tarihi**	**Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren**
Ordu Tostu	C2020/207	761	24.05.2021	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Ordu Galdirik Kavurması	C2022/000065	1193	17.08.2022	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Ordu Sakarca Mıhlaması	C2022/000066	1172	22.07.2022	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Ordu Melocan Kavurması	C2021/000482	1217	11.09.2022	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması	C2022/000421	1426	26.07.2023	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Ordu İçli Tava	C2022/000422	1427	26.07.2023	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası	C2022/000280	1451	16.08.2023	Ordu Büyükşehir Belediyesi

Tablo 6'da Ordu ilinin başvuru sürecinde olan ürünleri yer almaktadır. *Ordu fındık tirmidi kavurması* yemekler ve çorbalar grubunda; *Ordu mısır ekmeği*, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ürün grubu adı altında başvurusu yapılmıştır.

Tablo 6: Ordu ilinin başvuru sürecinde olan ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Dosya Nu.	Başvuru Tarihi	Ürün Grubu	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren
Ordu Fındık Tirmidi Kavurması	C2022/000390	11.11.2022	Yemekler ve çorbalar	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Ordu Mısır Ekmeği	C2023/000127	7.04.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Ordu Büyükşehir Belediyesi

Tablo 7'de Giresun'un coğrafi işaretli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubundaki tescilli ürünleri yer almaktadır. Giresun'un bu ürün grubunda ilk tescilli ürünü *Çavuşlu ekmeği* iken (Tescil Tarihi: 09.12.2020), en son tescil alan ürünü ise *Giresun fındık ezmeli kadayıf tatlısı* olmuştur (Tescil Tarihi: 23.03.2023).

Tablo 7. Giresun'un coğrafi işaretli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubundaki ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Dosya Nu.	Tescil Nu.	Tescil Tarihi	Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren
Çavuşlu Ekmeği	C2018/102	623	09.12.2020	Görele Belediyesi
Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı	C2021/000225	1345	23.03.2023	Giresun Ticaret ve Sanayi Odası

Tablo 8'de Giresun'un coğrafi işaretli yemekler ve çorbalar grubundaki tescilli ürünleri yer almaktadır. Giresun'un bu ürün grubunda ilk ve tek tescilli ürünü *Alucra oğlak kebabıdır* (27.10.2020).

Tablo 8: Giresun'un coğrafi işaretli yemekler ve çorbalar grubundaki ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Dosya Nu.	Tescil Nu.	Tescil Tarihi	Başvuru Yapan/Tescil Ettiren
Alucra Oğlak Kebabı	C2019/004	582	27.10.2020	Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

Tablo 9'da Giresun ilinin başvuru sürecinde olan ürünleri yer almaktadır. *Giresun ısırganı yemeği* yemekler ve çorbalar grubunda; *Giresun fındıklı kuru burma tatlısı*, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ürün grubu adı altında başvurusu yapılmıştır.

Tablo 9: Giresun ilinin başvuru sürecinde olan ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Dosya Nu.	Başvuru Tarihi	Ürün Grubu	Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren
Giresun Isırganı Yemeği	C2023/000327	1.12.2023	Yemekler ve çorbalar	Giresun İl Özel İdaresi
Giresun Fındıklı Kuru Burma Tatlısı	C2024/000019	19.01.2024	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Giresun Belediyesi

Tablo 10'da Trabzon'un coğrafi işaretli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubundaki tescilli ürünleri yer almaktadır. Trabzon'un bu ürün grubunda ilk tescilli ürünü *Hamsiköy sütlacı* iken (Tescil Tarihi: 01.12.2017), en son tescil alan ürünü ise *Sürmene pidesi* olmuştur (Tescil Tarihi: 29.09.2020).

Tablo 10: Trabzon'un coğrafi işaretli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubundaki ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Dosya Nu.	Tescil Nu.	Tescil Tarihi	Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren
Hamsiköy Sütlacı	C2017/153	255	01.12.2017	Maçka Esnaf ve Sanatkârlar Odası
Vakfıkebir Ekmeği	C2017/213	372	03.08.2018	Vakfıkebir Belediyesi
Sürmene Pidesi	C2019/068	553	29.09.2020	Sürmene Esnaf ve Sanatkarlar Odası

Tablo 11'de Trabzon'un coğrafi işaretli yemekler ve çorbalar grubundaki tescilli ürünleri yer almaktadır. Trabzon'un bu ürün grubunda ilk ve tek tescilli ürünü *Akçaabat köftesidir* (10.05.2010).

Tablo 11: Trabzon'un coğrafi işaretli yemekler ve çorbalar grubundaki ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Dosya Nu.	Tescil Nu.	Tescil Tarihi	Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren
Akçaabat Köftesi	C2008/041	132	10.05.2010	Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası

Tablo 12'de Trabzon ilinin başvuru sürecinde olan ürünleri yer almaktadır. *Trabzon kuymağı* yemekler ve çorbalar grubunda; *Akçaabat un helvası*, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ürün grubu adı altında başvurusu yapılmıştır.

Tablo 12: Trabzon ilinin başvuru sürecinde olan ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Dosya Nu.	Başvuru Tarihi	Ürün Grubu	Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren
Trabzon Kuymağı	C2023/000128	7.04.2023	Yemekler ve çorbalar	Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası
Akçaabat Un Helvası	C2023/000156	17.05.2023	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Akçaabat Belediyesi

Tablo 13'de Rize'nin coğrafi işaretli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubundaki tescilli ürünleri yer almaktadır. Rize'nin bu ürün grubunda ilk tescilli ürünü *Derepazarı* iken (Tescil Tarihi: 30.01.2018), en son tescil alan ürünü ise *Rize enişte lokumu* olmuştur (Tescil Tarihi: 26.05.2021).

Tablo 13: Rize'nin coğrafi işaretli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar grubundaki ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Dosya Nu.	Tescil Nu.	Tescil Tarihi	Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren
Derepazarı Pidesi	C2017/033	324	30.01.2018	Derepazarı Belediyesi
Rize Simidi	C2017/196	410	24.01.2019	Rize Belediyesi
Rize Baston Ekmek	C2018/085	439	26.06.2019	Rize Belediyesi
Rize Pepeçurası	C2018/211	703	26.03.2021	Rize Ticaret ve Sanayi Odası
Rize Enişte Lokumu	C2020/202	773	26.05.2021	Rize Belediyesi

Tablo 14'de Rize'nin coğrafi işaretli yemekler ve çorbalar grubundaki tescilli ürünleri yer almaktadır. Rize'nin bu ürün grubunda ilk tescilli ürünü *Çayeli kuru fasulye yemeği* iken (02.01.2018), en son tescil alan ürünü ise *Rize Etli Kara Lahana Sarması* olmuştur (11.06.2024).

Tablo 14: Rize'nin coğrafi işaretli yemekler ve çorbalar grubundaki ürünleri

Coğrafi İşaret Adı	Dosya Nu.	Tescil Nu.	Tescil Tarihi	Başvuru Yapan/ Tescil Ettiren
Çayeli Kuru Fasulye Yemeği	C2017/036	312	02.01.2018	Çayeli Ticaret ve Sanayi Odası
Rize Muhlaması	C2018/210	704	26.03.2021	Rize Ticaret ve Sanayi Odası
Rize Etli Kara Lahana Sarması	C2022/000127	1599	11.06.2024	Rize Ticaret ve Sanayi Odası

Yöresel ürünlerin varlığı sadece Türk Patent ve Marka Kurumu veri tabanıyla elbette sınırlı değildir. Bu şehirleri en iyi şekilde anlatan ve tanıtan her şehrin İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri bulunmaktadır. Bu müdürlükler ilgili şehrin mutfak kültürünü "Ne Yenir?", "Yapmadan Dönme", "….. Mutfağı" gibi başlıklar altında vermektedir. Dolayısıyla hem Türk Patent ve Marka Kurumunun veri tabanı hem de araştırmaya konu olan illerin İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri oluşturulacak olan gastronomi rotasında kullanılacaktır.

- Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sayfasında "Ne Yenir?" başlığı altında; Çakallı menemeni, Çarşamba kıvratması, Bafra nokulu, Samsun pidesi, Kaz Tiridi (Kaz asma), Yakakent mantısı, Palüze ve işkembe çorbası yer almaktadır[37].
- Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sayfasında "Yapmadan Dönme" başlığı altında; sakarca, mellocan, galdirik, mısır ekmeği, pancar çorbası, pancar sarması, turşu kavurması, hamsili içli tava, cevizli Ordu tostu, Ordu pidesi (yağlısı) ve Yalıköy köftesi yer almaktadır [38].
- Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sayfasında "Giresun Mutfağı" başlığı altında; tel kadayıf, samaksa, siron, fasulye turşusu, pancar (karalahana) çorbası, etli pancar sarması, pancar (karalahana) diblesi, çalı çileği çorbası, mendek çorbası, ısırgan yemeği, fırın kurusu fasulyesi, hamsi böreği, yağlaş, fasulye diblesi, kiraz tuzlusu, taflan tuzlusu kavurması, menevcen kavurması, Giresun pidesi, Giresun simidi, Giresun pastası, mısır ekmeği ve fındık ezmesi yer almaktadır [39].
- Trabzon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sayfasında "Ne Yenir?" başlığı altında; mısır ekmeği, hamsi kuşu, hamsi pilavı, hamsili kaygana, hamsi tava, lahana kavurması, hoş-merim, Akçaabat Köftesi, kıymalı ve peynirli çeşidiyle Trabzon pidesi, Hamsiköy sütlacı, Mısır Çorbasının ayranlı ve yoğurtlu çeşitleri, Etli Lahana Sarması, Kara Lahana Yemeği, Trabzon Döneri, Kuymak, Trabzon Burmalısı ve laz böreği yöresel yemekleri sunulmuştur [40].
- Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sayfasında "Yapmadan Dönme" başlığı altında; laz böreği, hamsi pilavı, hamsili ekmek, Çayeli kuru fasulyesi, Rize hamsisi, Rize pidesi ve Derepazarı pidesi yer almaktadır [41].

---

37 Samsun İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü. Erişim Linki: Https://Www.Kulturportali.Gov.Tr/Turkiye/Samsun/Neyenir, Erişim Tarihi: 11.08.2024.

38 Ordu İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü. Erişim Linki: Https://Ordu.Ktb.Gov.Tr/Tr-106623/Yapmadan-Donme.Html, Erişim Tarihi: 11.08.2024.
Giresun İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü. Erişim Linki: Https://Giresun.Ktb.Gov.Tr/Tr-208450/Giresun-Mutfagi.Html, Erişim Tarihi: 11.08.2024.

40 Trabzon İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü. Erişim Linki: Https://Trabzon.Ktb.Gov.Tr/Tr-365460/Yoresel-Yemekler.Html, Erişim Tarihi: 11.08.2024.

41 Rize İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü. Erişim Linki: Https://Rize.Ktb.Gov.Tr/Tr-55426/Yapmadan-Donme.Html , Erişim Tarihi: 11.08.2024.

Sonuç

Bu çalışma, Karadeniz sahil yolunda bulunan ve coğrafi işaret tescili almış olan gastronomik ürünleri inceleyerek, bu bölgede bir gastro-nomi rotası oluşturmayı amaçlamıştır. Araştırma kapsamında Samsun, Ordu, Giresun, Trabzon ve Rize illeri üzerinde yoğunlaşılmış, ürün grubu olarak ise "Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar" ile "Yemekler ve Çorbalar" kategorileri seçilmiştir. Çalışma, belirli bir zaman diliminde (10-15 Ağustos 2024) Türk Patent ve Marka Kurumu'nun veri tabanı ve İl Kültür Turizm Müdürlükleri'nin web sayfa-larından elde edilen veriler doğrultusunda gerçek-leştirilmiştir. Araştırma sonucunda, Karadeniz bölgesinin zengin gastronomik mirasının, coğrafi işaret tescili ile daha da anlam kazandığı ve bölgenin turizm potansi-yelinin bu tür rotalar aracılığıyla artırılabileceği ifade edilebilir. Özellikle fırıncılık ve pastacılık mamulleri ile yemek ve çorbalar kategorisinde yer alan ürünler, yerel mutfak kültürünün korunmasında ve tanıtılmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Elde edilen veriler değerlendirildiğinde Samsun-Ordu-Giresun-Trabzon-Rize illerinde "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" kategorisindeki dağılımlar incelendiğinde ilk tescil alan (01.12.2017) şehir *Trabzon,* ürün ise *Hamsiköy Sütlacı*; son tescil alan (23.03.2023) şehir ise *Giresun*, ürün ise *Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı* olmuştur. Bu, Trabzon'un bölgedeki coğrafi işaretli ürünlerin tescil edilmesine yönelik erken bir farkındalığa sahip olduğunu gösterirken, Giresun'un son dönemde tescil sürecine daha fazla önem verdiğini ve geç de olsa bu alanda harekete geçtiğini göstermektedir.

"Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" kategorisinde tescilli ürünler sıralaması ise; Samsun (n:6), Ordu (n:5), Rize (n:5), Trabzon (n: 3) ve Giresun (n:2) şeklindedir. Samsun, coğrafi işaretli ürün sayısı bakımından en önde gelen il olup, bölgedeki gastronomi potansiyelini en iyi şekilde değerlendirmiştir. Sahip olduğu coğrafi konum, tarım, balıkçılık ve hayvancılık gibi çeşitli kaynaklardan beslenen mutfak çeşitliliğini desteklemektedir. Bu çeşitlilik, coğrafi işaret tescili alabilecek birçok yerel ve özgün ürün ortaya çıkarmıştır. Kurumların iş birliği içinde çalışarak yerel ürünlerin tanıtımı ve korunmasına yönelik bilinçli hareket etmeleri, Samsun'un coğrafi işaret başvuru sürecinde lider olmasına katkı sağlamıştır. Bu kategorideki başvuru sürecinde olan ürünlerin sayıları Samsun (n:1), Ordu (n:1), Giresun (n:1), Trabzon (n:1) ve Rize'nin bu kategoride ürün başvurusu bulunma-maktadır. Samsun, Ordu, Giresun ve Trabzon illerinde başvuru sürecinde olan birer ürün bulunmaktadır. Bu, bölgedeki illerin coğrafi işaret tesciline olan ilgisinin devam ettiğini ve gelecekteki tescil sayılarının artabileceğini göstermektedir. Rize ilinin ise bu kategoride yeni bir başvurusu bulunmamakta, bu da Rize'nin şu anki potansiyelinin nispeten durağan olduğunu düşündürebilir.

Söz konusu illerde ürünlerin tescil ettirenlere göre dağılımına bakıldığında;

- ✓ Samsun ili için; 3 ürün *Ticaret ve Sanayi Odası*, 1 ürün *Belediye*, 1 ürün Ticaret Borsası ve 1 ürün Ticaret Limited Şirketine aittir.
- ✓ Ordu ili için; 5 ürün Belediye'ye aittir.
- ✓ Giresun ili için; 1 ürün Belediye ve 1 ürün Ticaret ve Sanayi Odası'na aittir.
- ✓ Trabzon ili için; 1 ürün Belediye ve 2 ürün Esnaf ve Sanatkar Odası'na aittir.
- ✓ Rize ili için; 4 ürün Belediye ve 1 ürün Ticaret ve Sanayi Odası'na aittir.

Samsun ilinde tescil işlemleri büyük ölçüde Ticaret ve Sanayi Odası, Belediye, Ticaret Borsası ve özel bir şirket tarafından gerçek-leştirilmiştir. Bu, Samsun'da farklı kurumların coğrafi işaret süreçlerine aktif olarak katıldığını göstermektedir. Ordu ilindeki tüm tescillerin Belediye tarafından yapılmış olması, yerel yönetimin bu alandaki güçlü rolünü ve ilgisini ortaya koymaktadır. Giresun ve Trabzon illerinde ise tesciller hem Belediye hem de Ticaret ve Sanayi Odası/Esnaf ve Sanatkar Odaları tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu da bu illerdeki farklı kurumların iş birliği içinde çalıştığını göstermektedir. Rize ilinde ise tescillerin büyük çoğunluğu Belediye tarafından yapılmıştır. Bu, yerel yönetimin bu alandaki baskın rolünü vurgulamaktadır.

Söz konusu iller özelinde Samsun, tescil sayısı bakımından en önde gelen il olarak dikkat çekerken, Ordu ve Rize illeri de güçlü bir performans sergilemiştir. Ancak Giresun ve Trabzon illerinin tescil sayılarının görece düşük olması, bu illerin coğrafi işaret potansiyelini yeterince değerlendiremediği izlenimini verebilir. Tescil sürecinde farklı kurumların aktif rol alması, özellikle Samsun ve Ordu gibi illerde coğrafi işaretlerin tescilinde başarıyı artırmıştır. Bu bağlamda, yerel yönetimler ve ticaret odaları gibi kurumların iş birliği ve farkındalığı, coğrafi işaretlerin tescilinde kilit rol oynamaktadır.

Samsun-Ordu-Giresun-Trabzon-Rize illerinde "yemekler ve çorbalar" kategorisindeki dağılımlar incelendiğinde ilk tescil alan (10.05.2010) şehir *Trabzon*, ürün ise *Akçaabat Köftesi*; son tescil alan (11.06.2024) şehir *Rize*, ürün ise *Rize Etli Kara Lahana Sarması* olmuştur. Bu sonuç, Trabzon'un yerel lezzetlerini coğrafi işaretle koruma konusunda erken bir girişim yaptığını gösterirken, Rize'nin bu kategoride farkındalığının devam ettiğini göstermektedir.

"Yemekler ve çorbalar" kategorisinde tescilli ürünler sıralaması ise; Ordu (n:7), Samsun (n:3), Rize (n:3), Giresun (n:1) ve Trabzon (n:1) şeklindedir. Ordu (n:7) ili, "yemekler ve çorbalar" kategorisinde en çok tescilli ürüne sahip olup, bölgedeki yemek kültürünü ve çeşitliliğini coğrafi işaret tescili ile en iyi şekilde koruma altına alan il olmuştur. Samsun ve Rize illeri (her biri n:3), orta sıralarda yer alırken, Giresun (n:1) ve Trabzon (n:1) illerinde ise tescilli

ürün sayısı oldukça düşük kalmıştır. Bu, Giresun ve Trabzon'un bu kategorideki potansiyelini yeterince değerlendirmemiş olabileceğini düşündürmektedir.

Bu kategorideki başvuru sürecinde olan ürünlerin sayıları Samsun'un ürün başvurusu bulunmamakta, Ordu (n:1), Giresun (n:1), Trabzon (n:1) ve Rize'nin bu kategoride de ürün başvurusu bulunmamaktadır. Söz konusu illerde ürünlerin tescil ettirenlere göre dağılımına bakıldığında;

- ✓ Samsun ili için; 2 ürün *Belediye* ve 1 ürün Samsun İç Bölge Belediyeler Birliği'ne aittir.
- ✓ Ordu ili için; 7 ürün Belediye'ye aittir.
- ✓ Giresun ili için; 1 ürün İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'ne aittir.
- ✓ Trabzon ili için; 1 ürün Ticaret ve Sanayi Odası'na aittir.
- ✓ Rize ili için; 3 ürün Ticaret ve Sanayi Odası'na aittir.

Samsun ilinde tesciller, Belediye ve Samsun İç Bölge Belediyeler Birliği tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu, yerel yönetimlerin bu alanda aktif rol aldığını göstermektedir. Ordu ilinde tüm tesciller Belediye tarafından gerçekleştirilmiştir, bu da yerel yönetimin bu kategorideki güçlü ilgisini ve liderliğini pekiştirir. Giresun ilindeki tek tescil, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yapılmıştır. Bu, yerel tarım otoritelerinin yöresel yemeklerin korunmasında aktif rol oynadığını göstermektedir. Trabzon ve Rize illerinde tesciller, Ticaret ve Sanayi Odaları tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu, bu illerdeki ticaret odalarının yerel gastronomiyi koruma konusunda aktif bir tutum sergilediğini göstermektedir. Ordu ili, bu kategorideki liderliğini net bir şekilde ortaya koymuştur. Ordu'da yerel yönetimin bu konuda aktif rol oynaması, şehrin gastronomi kültürünü coğrafi işaret tescili ile koruma konusunda ne kadar kararlı olduğunu gösterir. Samsun ve Rize illeri, Ordu'nun ardından gelirken, bu illerde tescil sürecine dahil olan kurumların çeşitliliği dikkat çekmektedir. Ancak her iki ilde de yeni başvuru bulunmaması, tescil sürecinin şu an için yavaşladığını düşündürmektedir. Giresun ve Trabzon illerinde tescilli ürün sayısının düşük olması, bu illerin bu kategoriye yönelik ilgisinin sınırlı kaldığını gösterebilir. Ancak, her iki ilde de yeni başvuruların olması, gelecekte bu sayının artabileceğini işaret etmektedir.

Samsun-Ordu-Giresun-Trabzon-Rize illerinde "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" ve "yemekler ve çorbalar" kategorisindeki dağılımlar incelendiğinde toplam tescilli ürün sayısı 36 olup dağılımı ise Ordu (n:12), Samsun (n:9), Rize (n:8), Trabzon (n:4) ve Giresun (n:3) şeklindedir. Başvuru sürecinde olan toplam ürün sayısı ise 7 olup dağılımı ise Samsun (n:1), Ordu (n: 2), Giresun (n:2), Trabzon (n: 2) şeklindeyken Rize'nin başvuru sürecinde herhangi bir ürünü bulunmamaktadır. Başvuru sürecinde olan ürünlerin türü ise Mahreç İşareti'dir. Ordu ili, hem tescilli ürün sayısında hem de başvuru sürecindeki ürün sayısında lider konumdadır. Bu, Ordu'nun gastronomi kültürünü coğrafi işaretlerle koruma ve genişletme konusunda aktif bir politika

izlediğini gösterir. Samsun ve Rize illeri, tescilli ürün sayısı bakımından güçlü durumda olsa da, Samsun'da sınırlı başvuru süreci ve Rize'de başvuru sürecinde hiçbir ürünün bulunmaması, bu illerin gelecekteki potansiyelleri konusunda bazı sorulara yol açabilir. Samsun ve Rize'de başvuru sürecindeki durağanlığın nedenleri nelerdir? Yerel yönetimler veya ticaret odaları coğrafi işaret başvurularına daha az ilgi mi gösteriyor? Yoksa başvuru süreçlerinde yavaşlamaya neden olan başka bürokratik veya ekonomik engeller mi bulunuyor? Yerel halk ve üreticiler arasında coğrafi işaret tescili konusunda farkındalık mı eksik? Trabzon ve Giresun illerinin tescilli ürün sayıları nispeten düşük olmasına rağmen, her iki ilin de başvuru sürecinde olan ürünleri bulunması, bu illerde gastronomi kültürünün tescil süreciyle korunmasına yönelik bilinçlen-menin arttığını göstermektedir.

Araştırmanın sonuçlarından hareketle yapılan *öneriler* ise şu şekildedir:

- Karadeniz bölgesinde belirlenen gastronomi rotalarının yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde daha etkili bir şekilde tanıtılması, bölgenin turizm gelirlerini artırabilir. Bu kapsamda, İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri, yerel yönetimler ve turizm işletmeleri iş birliği yaparak, rotaların daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlayabilir.
- Coğrafi işaretli ürünlerin daha fazla tanınması ve tüketici talebi-nin artırılması amacıyla, bölgedeki üreticilere yönelik eğitim programları ve teşvikler düzenlenmelidir. Bu sayede, yerel üreticilerin ürün çeşitli-liğini artırmaları ve daha geniş pazarlara ulaşmaları mümkün olabilir.
- Bölgedeki restoranların menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin daha fazla yer alması teşvik edilmelidir. Bu, hem yerel ekonomiye katkı sağlayacak hem de turistlerin bölgenin otantik lezzetlerini deneyimle-mesine olanak tanıyacaktır.
- Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi üzerine daha fazla akademik araştırma yapılması, bu alanın gelişimine katkı sağlayacaktır. Üniversiteler, kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşları arasında yapılacak iş birliği, bu konuda daha derinlemesine ve geniş kapsamlı çalışmaların yapılmasını mümkün kılabilir.
- Bölgedeki coğrafi işaret tescilli ürünleri tanıtmak amacıyla düzenlenecek gastronomi festivalleri ve etkinlikler, hem yerel halkı hem de turistleri bölgeye çekmek için önemli bir araç olacaktır. Bu tür etkinliklerle, bölgenin mutfak kültürü daha geniş kitlelere ulaştırılabilir.

Bu çalışma, Karadeniz bölgesinin gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koyarak bir *gastronomi rotası* çizmekte (Ek 1'de yer almaktadır), bu alanda yapılacak gelecekteki çalışmalar ve stratejiler için önemli bir referans niteliği taşımaktadır. Bu bağlamda, oluşturulan gastronomi rotası, bölgenin mutfak kültürünü daha geniş kitlelere tanıtmak ve gastronomi turizmini teşvik etmek amacıyla önemli bir potansiyel taşımaktadır.

KAYNAKLAR

BARHAM, Elizabeth, "Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling", *Journal of Rural Studies*, 2003, 191,1, pp. 127-138.

BELLETTI, Giovanni- MARESCOTTİ, Andrea- SANZ-CAÑADA, Javier- VAKOUFARİS, Hristos, "Linking protection of geographical indications to the environment: Evidence from the European Union olive-oil sector", *Land Use Policy*, 2015, 48, pp. 94-106.

BIÉNABE, Estelle; MARIE-VIVIEN, Delphine, "Institutionalizing geographical indications in southern countries: lessons learned from Basmati and Rooibos", *World Development*, 2017, 98, pp. 58-67.

BYTYÇI, Pajtim- KOKTHİ, Elena- HASALLİU, Rozeta- FETOSHİ, Osman- SALİHU, Lorike- MESTANİ, Mergim, "Is the local origin of a food product a nexus to better taste or is just an information bias", *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2024, 35, pp. 877-886.

CEI, Leonardo- STEFANİ, Gianluca- DEFRANCESCO, Edi- LOMBARDİ, VİRGİNİA, Ginevra, "Geographical indications: A first assessment of the impact on rural development in Italian NUTS3 regions", *Land Use Policy*, 2018, 75, pp. 620-630.

CHECCHINATO, Francesca- FİNOTTO, Vladi- MAURACHER, Christine- RİNALDİ, Chiara, "Spreading the gains from geographical indications: A longitudinal study on the extension of the Prosecco GI", *Journal of Rural Studies*, 2024, 109, pp. 336-348.

CHOE, Ja Young Jacey-KIM, Seongseop Sam, "Effects of tourists' local food consumption value on attitude, food destination image, and behavioral intention", *International journal of hospitality management*, 2018, 71, pp. 1-10.

FALASCO, Silvia-CAPUTO, Paola-GARRONE, Paola, "Can Geographical Indications promote environmental sustainability in food supply chains? Insights from a systematic literature review", *Journal of Cleaner Production*, 2024, 444, pp. 100-113.

FALASCO, Silvia-CAPUTO, Paola-GARRONE, Paola- RANDELLİNİ, Niso, "Are Geographical Indication products environmentally sound? The case of pears in North of Italy", *Journal of Cleaner Production*, 2024, 467, pp. 963-977.

FANNING, Emily- EYRES, Graham- FREW, Russell- KEBEDE, Biniam, "Linking cocoa quality attributes to its origin using geographical indications", *Food Control*, 2023, 151, pp. 825-837.

FERNÁNDEZ-FERRÍN, Pilar- BANDE, Belen- GALÁN-LADERO, M. Mercedes- MARTÍN-CONSUEGRA, David- DÍAZ, Estrella- CASTRO-GONZÁLEZ, Sandra, "Geographical indication food products and ethnocentric tendencies: The importance of proximity, tradition, and ethnicity", *Journal of cleaner production*, 2019, 241, pp. 210-219.

GİRESUN İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ. Erişim Linki: https://giresun.ktb.gov.tr/TR-208450/giresun-mutfagi.html, Erişim Tarihi: 11.08.2024.

GUARESCHI, Marianna-MANCINI, Maria Cecilia-ARFINI, Filippo, "Geographical Indications, public goods and sustainable development goals: A methodological proposal", *Journal of Rural Studies*, 2023, 103, pp. 122-132.

JANTSCH, L.-FLORES, S. S.-VALE, Z. do N, "Local gastronomy and wine geographical indications (GIs): Framework for identifying pairing potential", *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2024, 35, pp. 856-869.

KABACIK, Mehmet, "*Karadeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı*", Yöresel Mutfaklar, Ed: Ebru Zencir, Anadolu Üniversitesi Yayınları: Eskişehir 2016.

KIREEVA, Irina, "How to register geographical indications in the European Community", *World Patent Information*, 2011, 33,1, pp. 72-77.

LEBRUN, Anne Marie- BOUCHET, Patrick, "Dining-out preferences of domestic tourists at a gastronomic destination: The major influence of localness in France", *Tourism Management Perspectives*, 2024, 50, pp. 217-229.

MARIE-VIVIEN, Delphine- BÉRARD, Laurence- BOUTONNET, Jean Pierre- CASABİANCA, François, "Are French geographical indications losing their soul? Analyzing recent developments in the governance of the link to the origin in France", *World Development*, 2017, 98, pp. 25-34.

NEILSON, Jeffrey-WRIGHT, Josephine-AKLIMAWATI, Lya, "Geographical indications and value capture in the Indonesia coffee sector", *Journal of Rural Studies*, 2018, 59, pp. 35-48.

ORDU İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ. Erişim Linki: https://ordu.ktb.gov.tr/TR-106623/yapmadan-donme.html, Erişim Tarihi: 11.08.2024.

RAIMONDI, Valentina- CURZİ, Daniele- ARFİNİ, Filippo- FALCO, Chiara, "Dynamic and spatial approaches to assess the impact of geographical indications on rural areas", *Journal of Rural Studies*, 2024, 108, pp. 279-295.

RECUERO-VIRTO, Nuria; ARRÓSPIDE, Cristina Valilla, "Culinary destination enchantment: The strategic interplay of local gastronomy in regional tourism development", *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2024, 36, pp. 931-946.

RİZE İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ. Erişim Linki: https://rize.ktb.gov.tr/TR-55426/yapmadan-donme.html, Erişim Tarihi: 11.08.2024.

RÜSTEMOĞLU, Mustafa- ERKAN, Mehmet Emin- CENGİZ, Gazal-HAJYZADEH, Mortaza, "Bacterial metagenome profiling of hand-made herby cheese samples utilizing high-throughput sequencing to detect geographical indication and marketing potential", *Heliyon*, 2023, 9, 2, pp. 34-44.

SAMSUN İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ. Erişim Linki: https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/samsun/neyenir, Erişim Tarihi: 11.08.2024.

STRANIERI, Stefanella- ORSİ, Luigi- ZİLİA, Federico- DE NONİ, Ivan- OLPER, Alessandro, "Terroir takes on technology: Geographical indications, agri-food innovation, and regional competitiveness in Europe", *Journal of Rural Studies*, 2024, 110, pp. 368-381.

TÜRK PATENT ve MARKA KURUMU. Erişim Linki: https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir, Erişim Tarihi: 16.09.2024.

TRABZON İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ. Erişim Linki: https://trabzon.ktb.gov.tr/TR-365460/yoresel-yemekler.html, Erişim Tarihi: 11.08.2024.

YANG, Mian- QİU, Jian- DİNG, Keying- ZHANG, Sining- FAN, Wenjie, "Visitor preferences in rural gastronomic tourism environment and the related design implications", *Heliyon*, 2024, 10, 3, pp. 72-86.

ZHANG, Shengping; DU, Bisheng, "Tracing or not: How can the supplier of geographical indication products benefit from different traceability strategies?", *Computers & Industrial Engineering*, 2023, 184, pp. 516-539.

ZHE, Lv; JIE, Wu; YUAN, He, "The effect of place attachment of geographical indication agricultural products on repurchase intention", *Journal of Retailing and Consumer Services*, 2023, 72, pp. 266-279.

Ek 1: *Gastronomi Rotası*



Bafra Pidesi
Terme Pidesi
Samsun Simidi
Bafra Nokulu
Çarşamba Pidesi
Çarşamba Kıvratması
Samsun Kaz Tiridi
Yakakent Mantısı
Çarşamba Keşkeği
Alaçam Kapaklı Pidesi/Alaçam Pidesi
Çakallı menemeni*
Palüze*
İşkembe çorbası*

Kabataş Helvası
Ordu Perşembe Ceviz Helvası
Mesudiye Kuru Ekmeği / Mesudiye Goliti
Ordu Fındıklı Burma Tatlısı
Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı
Ordu Tostu
Ordu Galdirik Kavurması
Ordu Sakarca Mıhlaması
Ordu Melocan Kavurması
Ordu Zeytinyağlı Karalahana Sarması / Ordu Zeytinyağlı Pancar Sarması
Ordu İçli Tava
Ordu Pancar Çorbası / Ordu Karalahana Çorbası
Ordu Fındık Tirmidi Kavurması
Ordu Mısır Ekmeği
Turşu kavurması*
Yalıköy köftesi*

Çavuşlu Ekmeği
Giresun Fındık Ezmeli Kadayıf Tatlısı
Alucra Oğlak Kebabı
Giresun Isırganı Yemeği
Giresun Fındıklı Kuru Burma Tatlısı
Samaksa*
Siron*
Fasulye turşusu*
Pancar (karalahana) çorbası*
Etli pancar sarması*
Pancar (karalahana) diblesi*
Çalı çileği çorbası*
Mendek çorbası*
Hamsi böreği*
Yağlaş*
Kiraz tuzlusu*
Taflan tuzlusu kavurması*

Hamsiköy Sütlacı
Vakfıkebir Ekmeği
Sürmene Pidesi
Akçaabat Köftesi
Trabzon Kuymağı
Akçaabat Un Helvası
Hamsi kuşu*
Hamsili kaygana*
Lahana kavurması*
Lahana Çorbası*
Etli Lahana Sarması*
Trabzon Döneri*
Trabzon Burmalısı*
Laz böreği*

Derepazarı Pidesi
Rize Simidi
Rize Baston Ekmek
Rize Pepeçurası
Rize Enişte Lokumu
Çayeli Kuru Fasulye Yemeği
Rize Muhlaması
Rize Etli Kara Lahana Sarması
Laz böreği*
Hamsi pilavı*
Hamsili ekmek*
Çayeli kuru fasulyesi*

* İşareti ile gösterilenler İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin web sayfalarından eklenmiş, diğer ürünler ise coğrafi işaretli ürünlerdir.