



Coğrafi İşaretleme Kapsamında Kocaeli Gastronomik Ürünlerinin Değerlendirilmesi

Tülay POLAT ÜZÜMCÜ¹, Ömür ALYAKUT¹, Nükhet ADALET AKPULAT²

¹Kocaeli Üniversitesi Kartepe Turizm Meslek Yüksekokulu, Kocaeli

²Ege Üniversitesi Çeşme Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, İzmir

Özet

Yöresel değerlerin korunarak sonraki kuşaklara bozulmadan aktarılabilmesi tüm dünyada önemle üzerinde durulan bir konudur. Coğrafi işaretler de bu amaçla kullanılan bir uygulamadır. Bu amaca ek olarak coğrafi işaretleme, bir ürünün ait olduğu yeri göstermekte ve belirli özelliklere sahip olduğunu garanti etmektedir. Kırsal turizmin yöresel ürünlerin sunulması temeline dayandığını söylemek mümkündür. Bu nedenle coğrafi işaretleme kırsal turizm için büyük önem taşımakta, yöre ile özdeşleşmiş ürünler coğrafi işaretleme ile ön plana çıkarılmakta, kırsal turizme katılan sayısını artırılmakta, dolayısı ile yörenin ekonomik ve sosyal açıdan gelişmesini sağlamaya yardımcı olmaktadır. Bu kapsamda, çalışmanın konusu Kocaeli'nin coğrafi işaret kapsamında değerlendirilen/değerlendirilebilecek gastronomik ürünlerinin ortaya konulması ve kırsal turizm açısından değerlendirilmesidir. Araştırmada, öncelikle ilgili yazın taranarak Kocaeli ilinin gastronomik ürünleri belirlenecek ve bu ürünlerin gastronomi turizmi, kırsal turizm ve kent turizmine olası etkileri açıklanmıştır.

Anahtar sözcükler: Coğrafi işaretleme, Kırsal turizm, Kocaeli

Evaluation of Gastronomic Products that Belong to Kocaeli within the Scope of Geographical Indication

Abstract

Preserving local values and transferring them to next generations without any degeneration is an important issue all over the world. Geographical indication is an application used precisely for providing this mentioned preservation. Besides its mentioned purpose, geographical indication also shows where a product belongs to and guarantees that it has certain properties. It is possible to say that rural tourism is based on the presentation of local products. Therefore, geographical indication is of great importance for rural tourism. Products identified with the region are placed on the foreground with geographical indication and they increase the number of rural tourism participants. As a consequence of this increase, geographical indication helps in ensuring the economic and social development of the region. In this context, main objective of this study is to introduce the gastronomic products of Kocaeli which are evaluated / shall be evaluated under the geographical indication and also to assess these products considering rural tourism. In this study, firstly the related literature will be scanned, gastronomic products of Kocaeli will be determined and the possible effects of these products on gastronomic tourism, rural tourism and urban tourism has been explained.

Key words: Geographical Indication, Rural Tourism, Kocaeli

1. Giriş

Günümüzde insan ihtiyaçları, alışkanlıkları ve zevkleri değişmekte ve yeniden şekillenmektedir. Özellikle tarım, gıda gibi temel ihtiyaçların üretiminde yeni teknolojilerin kullanılması, sosyal ve çevresel maliyetlerin göz önüne alınmaya başlanması sonrasında, geleneksel ve yöresel ürünlere eğilim artmıştır. Bu anlamda tüketiciler, tükettikleri gıdaların menşei araştırma, nasıl bir üretim sürecinden geçtiğine ve doğayı nasıl etkilediğine dikkat etmeye başlamışlardır. Küreselleşen dünya ticareti çok ve çeşitli ürününün üretilmesi yanında, aşırı kar elde etme düşüncesini beraberinde getirmiş, bu da geleneksel gıdalar yerine içeriği ile oynanmış ürünlerin üretimini artırarak tüketicinin sağlığını tehlikeye atmaya başlamıştır (Orhan, 2010). Küreselleşmenin dayatmış olduğu tek yönlü, sağlıksız ve küçük üreticileri yok eden agro-endüstriyel beslenme kalıbının tüketicilerin yöresel ürünlere olan talebini önemli ölçüde artmış bulunmaktadır. Günümüz tüketicileri tükettikleri ürünlerin köken ve kaliteleri konusunda giderek daha duyarlı ve seçici olmakta, bu bağlamda yöresel ürünler piyasaları, fonksiyonel piyasalardan sonra en çok gelişme eğilimi gösteren piyasalar içinde yer almaktadır. Bu bağlamda Türkiye'de yöresel ürünleri koruyabilmek için

ideal bir Coğrafi İşaretler sisteminin kurulabilmesi, yöresel ürünlere değer kazandırılarak kırsal kalkınmanın desteklenmesi, kültürel ve biyolojik çeşitliliğin korunması konusunda çaba harcamaktır (Yucita, 2012). Özellikle internetin yaygınlaşması ve sosyal medya ile giderek daha da bilinçlenmeye başlayan tüketiciler, endüstriyel ürünlerin insan sağlığını ve doğaya olan zararlıları fark etmeye başlamış ve ürün tercihlerini doğal ve geleneksel değerlerine sahip çıkarak, onları tüketme eğilimine yöneltmişlerdir. Doğal ve geleneksel ürünlere olan talep, yerel ölçekte üretimi ve küçük çiftçinin korunmasına desteklemeye başlamıştır. Ülkemizde patenti alınmış olan coğrafi işaretli ürünler tüketici de güven oluşturduğundan, yerel ölçekte kentler, ilçeler ve hatta beldeler kendilerine has özellikli ürünlerini coğrafi işaretlemeyle gitmiştir. Dünya'da coğrafi işaretleme 1883 yılında Paris sözleşmesi ile başlamış olmasına karşın ülkemizde coğrafi işaretleme ancak 1995 yılında başlanabilmiştir. Türkiye'de 13.04.2017 tarihi itibarı ile 204 adet ürünün coğrafi işaretlendiği, 301 adet ürünün ise tescil sürecinin devam ettiği belirlenmiştir.

Kocaeli, kuzeyde Karadeniz, güneyde Bursa, batı ve kuzeybatıda İstanbul, doğuda Sakarya illeriyle çevrilidir. İlçeleri; Derince, Gebze, Gölcük, Karamürsel, Kandıra ve

Körfez' dir. Kuzeyde Kocaeli Platosu, üzerinde az sayıda tepe vardır. Dağlar Kocaeli ili topraklarının yüzde 18,8'ini kaplar. İlin kuzey kesiminde tek tek kütleler halinde tepeler, güney kesiminde ise Samanlı Dağları yer alır. Kocaeli sınırları içinde bulunan tek önemli göl, büyük bölümü Sakarya ili sınırları içinde kalan Sapanca gölüdür. Kocaeli ilinde genel anlamda Karadeniz ile Akdeniz ikliminin kesiştiği bir iklim tipi bölgede egemen olup, yazları sıcak ve az yağışlı, kışları ise yağışlı ve ılık geçer. İlin kuzey kesimlerinde Karadeniz kıyılarında yaşanan yaz mevsimi, ilin güney bölümlerinde yaşanan yaz orana daha serindir (Coğrafya, 2014).

Kocaeli ilinin tarihi incelendiğinde, ilin Asya-Avrupa yolu üzerinde olması nedeniyle Avrupa'dan gelen kavimlerin bir kısmı kısa bir süre bu bölgede kalmışlar veya uzun bir süre bölgeye yerleşmişlerdir. M.Ö. 712'de Megaralı kolonistler İzmit Körfezi'nin karşısında, Başiskele'de Astakos adıyla bilinen yerleşimi ele geçirmiş ve bir koloni şehri kurmuşlardır. M.Ö.500-435 tarihleri arasında adına sikke bastıran şehir, M.Ö. 435'de Atina'nın eline geçmiştir. M.Ö.297'de Bithynia Kralı Zipoites şehri alarak tahrip etmiş, daha sonra M.Ö.262 yılında Bithynia Kralı I. Nikomedes, bu harap şehrin üstüne bugünkü İzmit'in bulunduğu yere Nikomedia şehrini kurmuştur. I. Nikomedes zamanında saraylar, mabetler inşa edilmiştir. M.Ö. 1.yüzyıla kadar gelişmeye devam eden kent, bu yüzyılda Pontus Kralı Mithridates ile Roma arasındaki savaş sırasında çok zarar görmüş, III. Nikomedes tarafından M.Ö. 74'de vasiyet yoluyla Roma'ya bırakılmıştır. M.S. 2.yüzyılda birçok Anadolu kenti gibi Nikomedia da çok gelişmiştir. Hadrianus, Septimus Severius, Caracalla ve III. Gordianus'un kenti ziyaret ettikleri bilinmektedir. Got ve Part saldırılarından zarar gören şehir daha sonra tekrar onarıldıysa da Sasaniler ve Araplar tarafından saldırıya uğramıştır. 11. yüzyıl sonlarında Kutalmışoğlu Süleyman Şah tarafından Selçuklu topraklarına katılan kent, Osman Gazi zamanında Osmanlılarıneline geçmiştir (Tarihiyerlerimiz, 2010). Yöreyi ele geçirmek amacıyla akınlar yapan Orhangazi'nin komutanlarından Akçakoca Beyin adından dolayı bölgenin adı Kocaeli olmuştur (Turizmofis, 2015). Kocaeli ili demografik yapısı incelendiğinde ise, yaşayan halkın Çerkezler, Gürcüler, Abhazlar gibi Kafkas halklarından, Boşnaklar, Bulgaristan, Arnavutluk, Yunanistan, Makedonya vb. Balkan halklarına ve hatta ülkemizin Karadeniz, Doğu Anadolu halklarından, Kocaeli ili yerlisi sayılan Manavlara kadar zengin bir kültürel mozağe sahiptir. Bu bağlamda Kocaeli ilinde çok çeşitli ve zengin bir mutfak kültürü vardır ve coğrafi işaretlenebilecek çok sayıda gastronomik ürünü olduğunu göstermektedir.

Kocaeli ili tarihsel geçmişi, doğası, iklim yapısı ve yaşayan kültürleri ile bugün coğrafi işaretlenebilecek çok sayıda kültürel ve gastronomik ürünlere sahiptir. Bugün itibarıyla (13.04.2017) Kocaeli ili; İzmit Pısmıniyesi, Karamürsel Sepeti, Hereke Yün Halısı, Hereke Yün İpek El Halısı, Hereke İpek Halısı ve Eşme Yörük Kilimi coğrafi işaretlerine sahip olup, yalnızca İzmit Pısmıniyesi gastronomik anlamda coğrafi işaretlenmiştir. Kocaeli ilinin gastronomik potansiyeli dikkate alındığında kentin coğrafi işaretleme konusunda yetersizliği görülmektedir. Bu bağlamda çalışma Kocaeli ilinde coğrafi işaretleme konusunda ilgili ve yetkililerin dikkatini çekmek ve bilgilendirmek amacıyla bu çalışma yapılmıştır. Bu bağlamda çalışma ile ilgili yazın taranarak öncelikle kavramsal bilgi verilmiş, Türk Patent Enstitüsünden Kocaeli ilinin tescillenmiş coğrafi işaretli ürünleri ile tescil başvurusu süren

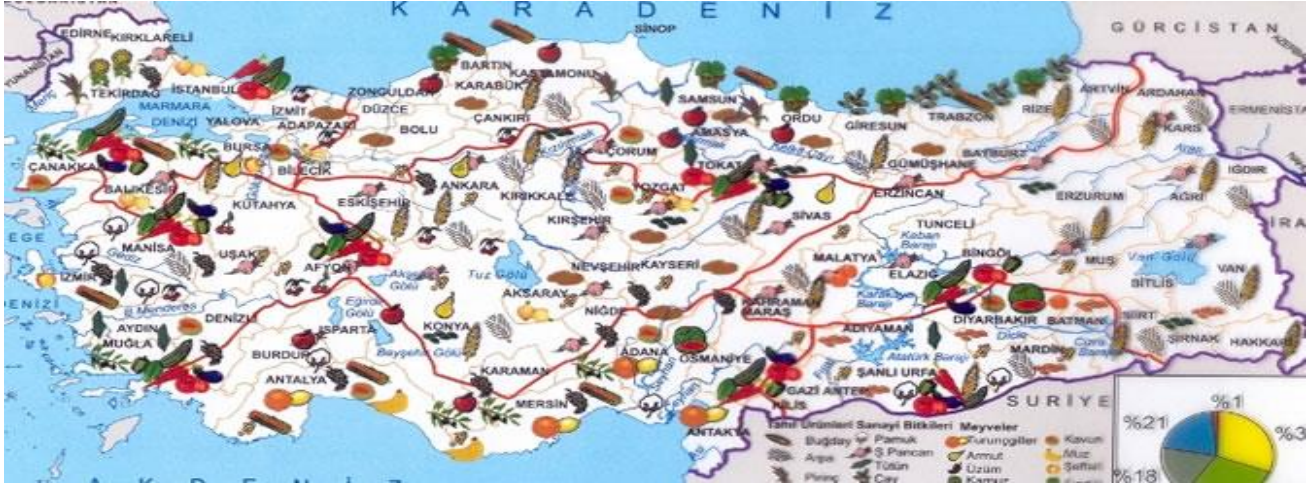
gastronomik ürünleri tespit edilmiştir. Ardından Kocaeli ilinde coğrafi işaretlenebilecek ürünler tespit edilmeye çalışılmış ve ilk etapta tescillenebilecek gastronomik ürünler önerilmiştir. İlâveten işaretlemenin kentte gastronomi turizminin gelişimi ve kent turizmüne katkıları değerlendirilmiştir.

2. Coğrafi işaret kavramı

Coğrafi işaret, ayırt edici özelliği ile öne çıkan ve bulunduğu bölge ile özdeşleşen ürünlere verilen işarettir. Yöresel, bölgesel ya da geleneksel ürünlerde coğrafi işaretleme; coğrafi açıdan bir bölge veya yöreye özgü, ün ve kalitelerin buranın doğal koşulları ya da bölgesel özelliklerinden oluşan bilgi, deneyim ve geleneklerini, o bölgedeki hammadde ve üretim girdilerini kullanarak, bu alandaki ekonomik gelişim ile istihdamı teşvik ederek üretilen ürünleri korumaktadır (Schneider ve Ceritoğlu, 2010:29). Kısacası coğrafi işaret, kültürel mirası ve geleneksel üretimin önemini vurgularken, o bölge üreticisi ile birlikte tohumu, toprağı, suyu, iklimi korumayı hedefleyen bir sistemdir. Bununla birlikte coğrafi işaretler, sadece tarım ürünleri ile sınırlı olmayıp, insan eliyle yapılan ürünleri de kapsamaktadır. Yani coğrafi işaretlerin kapsamına doğal ürünler, tarım, maden, el sanatları ve sanayi ürünleri girmektedir (Alyakut, 2016). Coğrafi işaretin tescilinin başlıca amaçları şöyle sıralanabilir (Kezer, 2013):

- **Ürünün Korunması:** Coğrafi işarete konu olan ürünün kalitesinin korunması ve bilinen özellikte üretiminin sağlanması
- **Üreticinin Korunması:** Coğrafi işarete konu olan yörede veya özellikte üretim yapanların tescilin sağladığı korumadan öncelikli olarak yararlanmalarının sağlanması
- **Tüketicinin Korunması:** Coğrafi işaret ibarelerinin, gerekli özellikleri haiz olmayan sahte ürünler üzerinde kullanılmasının önüne geçilerek, tüketicinin yanıltılmasına engel olunması
- **Ülkenin Milli ve Kültürel Değerlerinin Korunması**
- **Yörenin coğrafi işaret sayesinde tanınması ve yörede ilgili coğrafi işaretin dışında ek gelirlerin elde edilmesi sağlanır.**
- **Haksız kazanç sağlanması önlenir.**
- **Ürünlerin yurt içi ve yurt dışında kolayca tanıtılması sağlanır.**
- **Turizm gelirleri artar.**

Coğrafi İşaretler, ayırt edici işaretler arasında geçmiş en eskiye dayananı olup, bir işaretin coğrafi işaret olarak nitelendirilmesi için bazı unsurları taşıması gerekmektedir. Bu unsurlar; ürün, belirli bircoğrafya, işaret, ürünün belirli bir karakteristik taşıması, ürünün karakteristik özelliği ve coğrafi kökeni arasında ilişki olmasıdır. Bu unsurlar Coğrafi İşaretlere konu olan ürünlerin diğer ürünlerden farkını ortaya koyarken ürünün sahte işaretlerle haksız kullanımının önüne geçerek tüketicinin yanlış bilgilendirilmesinin önüne de geçmektedir (Kan ve Gülçubuk, 2008). İlâveten coğrafi işaretler, özellikle kırsal kalkınmanın desteklenmesinde de önemli bir role sahiptir. Örneğin; Malatya Kayısısı 250.000 kişiye; Ege Pamuğu en az 100.000 kişiye istihdam sağlamaktadır. Aynı şekilde, "yöresel ürün" kategorisine giren bir ürün, piyasa değerinin %20 üstünde bir rakama alıcı bulabilmektedir. Örneğin, piyasadaki Ezine Peyniri, klasik inek peynirine göre %20 daha pahalıdır (Kezer, 2013).



Fotoğraf 1: Türkiye'nin Coğrafi İşaret Haritası; (Apelasyon, 2017)

Ülkemizde yerel değerlerin korunmasına yönelik ilk çalışma “27.06.1995 tarihinde yürürlüğe giren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” ile gerçekleştirilmiştir (Orhan, 2010). ‘Tescilli Coğrafi İşaretin Kullanımı’ başlığını taşıyan 555 sayılı KHK m.17/2 c.2 de: ‘Mahreç işaretlerinin kullanımı için; Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin sicilde belirtilen yöre, alan veya coğrafi bölge sınırları içinde yapılmış olması ve Ürünün sicilde gösterilen kalite, ün ve diğer özellikleri taşıması şartı aranır’ hükmünü içermektedir. Bu hüküm ile paralel bir şekilde 510/2006 sayılı AB Tüzüğü m. 2.1.b hükmünde de, KHK’da yer alan mahreç işaretine karşılık gelen geographic indication kavramının tanımında ‘ürün’ün “üretimi ve/veya işlenmesi ve/veya hazırlanması işlemlerinin belirtilen coğrafi alan içinde yapılması” gereği belirtilmektedir (Bozgeyik, 2009). Yasa, tescilleri vermek üzere Türk Patent Enstitüsü (TPE)’nü görevlendirmiştir. Bu kararnameye göre Coğrafi İşaretler verilirken (Orhan, 2010).

- Coğrafi sınırları belirlenmiş bir alan olmalı,
- Bu alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanan bir ürün olmalı,
- Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamı bu alanda gerçekleşiyorsa Menşee adı, örneğin İzmit Pişmaniyesi, en az biri bu alanda gerçekleşiyorsa Mahreç işareti verilmektedir, örneğin Bozdağ Kestane şekeri.

Türkiye’de coğrafi işaretli ürünlerin ürün gruplarına göre dağılımları Tablo 1’de görülmektedir. Bu dağılım incelendiğinde, tescil almış ürünler içerisinde %41,3 ile en fazla gıda ürünleri olduğu, ardından %25,1 ile tarımsal ürünler ve alkollü içkilerin %4,5 olduğu görülmektedir. Buradan da anlaşılabacağı üzere ikisinin toplamında %70,9 ile gastronomik ürünlerin coğrafi işaretli ürünler olduğu anlaşılmaktadır. Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin dağılımına bakıldığında ise, en fazla meyve-sebze ve tahıl grupları %37,5, ardından %26,7 ile yerel yemekler ve %20,8 ile şekerleme, fırın ve pastacılık ürünleri yer almaktadır.

Tablo 1: Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı (Apelasyon, 2017)

ÜRÜN GRUBU	TESCİL SAYISI	%	TESCİL TİPİ	
			Menşee	Mahreç
Halı ve Kilimler	27	15,1	-	27
Tarımsal Ürünler	45	25,1	45	-
Gıda Ürünleri	75	41,3	15	60
Alkollü İçkiler	8	4,5	8	-
Canlı Hayvanlar	4	2,2	4	-
El sanatları Ürünleri	17	9,5	5	12
Diğer Ürünler	4	2,3	4	-
TOPLAM	180	100,0	81	99

ÜRÜN GRUPLARI	TESCİL SAYISI	%	TESCİL TİPİ	
			Menşee	Mahreç
Meyve, sebze ve tahıllar	45	37,5	45	-
Peynirler	7	5,8	3	4
Zeytinyağları	4	3,3	3	1
Et bazı ürünler	5	4,2	3	2
Şekerleme, fırın ve pastacılık ürünleri	25	20,8	4	21
Hayvansal kaynaklı diğer ürünler	2	1,7	2	-
Yerel yemekler	32	26,7	-	32
TOPLAM	120	100,0	60	60

Bir coğrafi işaret genellikle ürünün elde edildiği yerin isminden oluşmaktadır. Coğrafi köken yer olarak bir köy ya da kasaba, bir bölge ya da ülke olabilir. Tarımsal ürünler üretim yerlerinden kaynaklanan ve toprak ve iklim gibi yöresel faktörlerin belirlediği özel kalitelere sahiptir. Çiftçi gelirlerini yükseltmek, kırsal nüfusu yerinde tutmak, tüketicileri doğru bilgilendirmek, tarımsal üretimin çeşitliliğini teşvik etmek ve özgün ürünlerin gelişmesini sağlamak amaçları ile Fransa uygulamaları esas alınarak hazırlanan, 14 Temmuz 1992 tarih ve 2081 no’lu AB Tüzüğü, Cİ’in korunmasına yönelik “menşee adı koruması” ve “coğrafi işaret koruması” olarak ikili bir ayırım getirmiştir (Tekelioğlu, 2016). Coğrafi işaret korumasına konu olan ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamı sınırları belirlenmiş coğrafi alanda gerçekleşmek zorunda ise bu tür coğrafi işaretlere “menşee” adı verilmektedir. Menşee adını taşıyan ürünler ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilemezler. Menşee adı olarak tescilli yapılan ürünlere örnek olarak Isparta gülü, Erzincan tulum peyniri, Kayseri pastırması, Pervari balı ve Antep fıstığı verilebilir. Bu tür

ürünler niteliklerini ve kalitelerini ancak ait oldukları coğrafi çevrenin ortam özelliklerinden ve üretim yöntemlerindeki kültürel özelliklerden kazanabilirler (Alyakut, 2016). Ürünün belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarı ile bir coğrafi bölge ile özdeşleşmesi; üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin sınırları belirlenmiş coğrafi alanda yapılmasını gerektiren coğrafi işaretlere de mahreç işareti denir. Mahreç işaretine sahip ürünlere belirlenen özelliklerden en az birini bulundurma halinde ait oldukları bölgenin dışında da üretilebilir. Menşe adı ve mahreç işareti arasındaki temel fark üretim yeri ile ilgilidir. Mahreç işaretini taşıyan ürünler başka bölgelerde de üretilebilmektedir. Ancak mahreç işareti ile korunan ürünlerin üretiminde ait oldukları coğrafi bölgeye ait hammadde ve üretim yöntemlerinin aynen kullanılması ve ürünün kalitesinin aynı olması gerekir. Çorum leblebisi, Gaziantep baklavası, Antakya künefesi, Kula el halısı, Trabzon telkariye ve hasırı ise mahreç adı ile tescillenen ürünlerden bazılarıdır. Menşe adlarının aksine, mahreç işaretlerinin coğrafi alan ile ilişkisi daha esnek olmakta, böylece mahreç işaretleri çok daha geniş alanlar için kullanılabilir (Çalışkan ve Koç, 2012). Başka bir ifadeyle, coğrafi işaretlemeye konu olan ürünün nitelikleri tamamı ile ait olduğu bölgeden kaynaklıysa ve söz konusu ürünün o bölge dışında yetiştirilmesi veya üretilmesi mümkün değil ise “menşe işareti”, ürünün nitelikleri kısmen ait olduğu bölgeden kaynaklıysa ve bölge dışında da yetiştirilmesi ve üretilmesi mümkünse “mahreç işareti” ile işaretlenir. “Mahreç işareti” ile işaretlenen ürünler ait oldukları bölgeler dışında da üretilebilmektedir fakat hammadde ve üretim teknikleri ve kalite bakımından ürünün aslının korunması gerekmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Coğrafi işaret, ürünleri taklit ve sahtelerine karşı koruyarak haksız rekabeti engellemektedir. Kökenlerinin ürüne verdiği eşsiz özellik, söz konusu coğrafi işaretin tüm yasa dışı ve izinsiz kullanımlara karşı korunması gereğini doğurmaktadır. Nitekim çoğu haklı bir üne sahip bu işaretler korunmazlarsa değişik ticari istismlarla karşılaşabilmekte yetkisiz kesimlerce sahte kullanımları tüketici ve dürüst üreticiler üzerinde yıkıcı etki yaratmaktadır (Tekelioğlu, 2016). Bu anlamda Türkiye’de “Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı” (YÜciTA) 15 Ekim 2012 tarihinde Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu ve Prof. Dr. Selim Çağatay tarafından kurulmuştur. YÜciTA kökenleri itibarıyla 1995 Barcelona zirvesi sonrası Akdeniz Üniversitesi bünyesinde faaliyete geçen “Akdeniz Ülkeleri Ekonomik Araştırmalar Merkezi”ne dayanmaktadır. Türkiye ve Antalya’nın Akdeniz kimliği gözetilerek 23 Ekim 1997 tarihinde Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu ve ekibi tarafından kurulan bu Merkez, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretlerle ilgili araştırmalarını Akdeniz ülkeleri ve Fransa Montpellier Akdeniz Tarım Enstitüsü ile birlikte yürüttüğü projeler çerçevesinde gerçekleştirmiştir. Yucita gönüllülük esasına dayanan ve Türkiye’nin birçok bölgesinden, farklı kurum ve kuruluşlardan ve profillerde üyelerden oluşan bir araştırma ağıdır. Bütün bu süreçler içerisinde YÜciTA’nın amacı Türkiye’de yöresel ürünleri koruyabilmek için ideal bir Coğrafi İşaretler sisteminin kurulabilmesi, yöresel ürünlere değer kazandırılarak sürdürülebilir kırsal kalkınmanın desteklenmesi ve kültürel ve biyolojik çeşitliliğin korunması konusunda çaba harcamaktır (Yucita, 2012).

Coğrafi işaret bir ürünün hangi yöre, bölge, ülkeden kaynaklandığını belirtmeye yarayan tanıtıcı işaretler olup,

ülkemizde Fikri ve Sınai Mülkiyet Hukuku içerisinde değerlendirilmektedir. Ancak marka, patent, endüstriyel tasarım gibi yine Fikri ve Sınai Mülkiyet Hukuku içerisinde yer alan diğer haklardan farklılık gösterir. Bu farklılık, belirtilen hakların kullanımı ile ilgili mevzuatları gereğince başvuran kişilere özgülenmişken, coğrafi işaret anonim nitelik taşır. Burada sadece tescil ettiren kişilerin değil, sicilde belirtilen özelliklere bağlı kalarak üretim yapan diğer üreticilerin de söz konusu coğrafi işareti kullanım hakkı bulunmaktadır. Coğrafi işaret ile o yörede belirtilen niteliklere uygun üretim yapan hem üreticiler hem de tüketiciler korunmaktadır. Bu korumadan; Türkiye Cumhuriyeti vatandaşları, Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde ikametgahı olan veya sınai veya ticari faaliyette bulunan gerçek ve tüzel kişiler, Paris Sözleşmesi veya Dünya Ticaret Örgütü’nü Kuran Anlaşma hükümleri dahilinde başvuru hakkına sahip kişiler ile Türkiye Cumhuriyeti uyruğundaki kişilere kanunen veya fiilen coğrafi işaret koruması tanıyan devletlerin uyruğundaki gerçek veya tüzel kişiler de karşılıklılık ilkesi uyarınca Türkiye’de coğrafi işaret korumasından yararlanırlar (Yucitahukukiboyut, 2013).

Coğrafi işaretlerin tescili için yetkili merci belirtildiği gibi Türk Patent Enstitüsü olup, yurt içinden veya yurt dışından yapılacak tüm başvurular Türk Patent Enstitüsüne veya onun yetkili kıldığı makama yapılır. Coğrafi İşaret başvurusu ile ilgili; ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler, tüketici dernekleri ve konu ve coğrafi yöre ile ilgili kamu kuruluşları coğrafi işaret başvurusunda bulunma hakkına sahiptirler. Başvuruda bulunanlar, Türk Patent Enstitüsü’nün web sayfasından ulaşılacak olan Coğrafi İşaret Tescil Başvuru formunun eksiksiz olarak doldurulması ve istenen diğer belgelerin de verilmesi ile Türk Patent Enstitüsü’ne başvuru yapabilirler. Yapılan başvuruların değerlendirilmesinde ise; Türk Patent Enstitüsü, yapılan coğrafi işaret başvurularını inceleyerek bilgi ve belgelerinde eksiklik bulunan başvurulara 3 ay süre tanır. Verilen süre içinde eksiklikler giderilmezse başvuru reddedilir. 555 sayılı KHK koşullarını taşıyan coğrafi işaret başvurularından menşe adları Resmi Gazete ile yerel gazetede, mahreç işaretleri ise Resmi Gazete ve yerel gazetenin yanı sıra yurt dışında dağıtımı olan en yüksek tirajlı günlük gazetelerin birinde yayımlanır. İtiraz süresi Resmi Gazetede ki yayım tarihinden itibaren 6 aydır. İtiraz için her yıl Türk Patent Enstitüsü tarafından belirlenen ücret ödenir. Ancak kamu kurum ve kuruluşları itiraz ücreti ödemez. Hakkında itiraz yapılan başvuru için, başvuru sahibinin karşı görüşü istendikten sonra konuda uzman, tarafsız kurum ve kuruluşlardan görüş alınır. Alınan tüm görüşlerden sonra Enstitü bir değerlendirme yapar. Bu değerlendirme sonucunda itirazın veya başvurunun reddine ya da başvurunun kapsamında değişiklik yapılmasına karar verilebilir. Başvurunun kapsamında değişiklik yapılmasına karar verilirse başvuru, son durumuyla yeniden yukarıda belirtilen gazetelerde yayımlanır. Bu yayın itiraza açık değildir. Coğrafi işaret başvurularının tescili, Resmi Gazetede yayın tarihi itibarıyla kesinleşir. Tescili kesinleşen başvuru ile ilgili tescil ücretinin 3 ay içinde ödenmesi gerekmektedir (Yucitahukukiboyut, 2013).

3. Kocaeli Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin İncelenmesi

Coğrafi İşaret, kültürel mirası ve geleneksel üretimin önemini vurgularken, o bölge üreticisi ile birlikte tohumu, toprağı, suyu, iklimi korumayı hedefleyen bir sistemdir.

Türkiye farklı coğrafi bölgeler ve iklim zenginliği ile büyük bir biyoçeşitliliğe ve buna bağlı olarak, zengin çeşitlilikte tarımsal ürüne sahiptir. Avrupa kıtasında 12 bin bitki türünün 9 bin bitki türü ülkemizde bulunuyor ve bu türlerin yüzde 30'u dünyada sadece Türkiye'de yer alıyor. Bu zengin çeşitlilik aynı zamanda büyük bir Coğrafi İşaret potansiyeli anlamına gelmekte ve bu sayının yaklaşık 1500 olduğu tahmin edilmektedir (Ekoiq, 2013).

Ülkemizin bu zenginliği düşünüldüğünde ve tahminlenen coğrafi işaret sayısı da gözönünde bulundurulduğunda henüz tescillenen sayının çok geride olduğunu söylemek mümkündür. Çalışmanın alanını oluşturan Kocaeli ili de gerek doğal gerekse tarihi ve kültürel yapısı ile bugün coğrafi işaretlenebilecek çok sayıda kültürel ve gastronomik ürüne sahiptir. Çalışmanın alanı gastronomik ürünler oluşturduğundan, bugün itibarıyla Kocaeli'nde coğrafi işaretli tek ürün: İzmit Pişmaniyesidir. Diğer coğrafi işaretli ürünleri ise elsanatları ürünü olan; Karamürsel Sepeti, Hereke Yün Halısı, Hereke Yün İpek El Halısı, Hereke İpek Halısı ve Eşme Yörük Kilimidir. Kocaeli ilinin gastronomik potansiyeli dikkate alındığında kentin coğrafi işaretleme konusunda yetersizliği görülmektedir. Bu bağlamda çalışma Kocaeli ilinde coğrafi işaretleme konusuna dikkat çekmek ve kamuoyunu bilgilendirmek ve ilgili yazına katkı sağlamak amacıyla yapılmıştır. Bu doğrultuda Türk Patent Enstitüsünden Kocaeli ilinin tescillenmiş coğrafi işaretli ürünleri ile tescil başvurusu süren gastronomik ürünleri tespit edilmiştir. Ardından Kocaeli ilinde coğrafi işaretlenebilecek ürünler tespit edilmeye çalışılmış ve ilk etapta tescillenebilecek gastronomik ürünler önerilmiştir.

Kocaeli ili demografik yapısı incelendiğinde; Çerkezler, Gürcüler, Abhazlar gibi Kafkas halklarından, Boşnaklar, Bulgaristan, Arnavutluk, Yunanistan, Makedonya vb. Balkan halklarına ve hatta ülkemizin Karadeniz, Doğu Anadolu halklarından yerlisi sayılan Manavlara kadar zengin bir kültürel mozaığe sahiptir. Bu bağlamda Kocaeli coğrafi işaretli ürünler bakımından son derece zengindir. "Yöredeki kültürel çeşitlilik ve kozmopolit yapı beslenme biçimlerinde de çeşitlilik yaratmaktadır. Tarımda çağdaş yöntemlerin kullanımı, ülke genelinin üstündedir. Bu, sebze üretiminde yoğunlaşmaktadır. Anadolu'da beslenme temel olarak unlulara dayanırken, Kocaeli'nde sebze-meyve tüketimi öne çıkmaktadır. Karadeniz'den göçlerle, karalahananın da yaygınlaştığı görülmektedir. Ancak kurutma, turşu ve komposto gibi ev konserveçiliği giderek azalmaktadır. Değirmendere fındığı, Kandıra yoğurdu, İzmit pişmaniyesi bu yörelerin adıyla özdeşleşmiştir. Kentin yerlileri olan Manavlar'ın köylerinde yöresel yemekler varlığını sürdürmektedir (Kocaelikülturturizm, 2017) ”.

İzmit Pişmaniyesi: Pişmaniye kente özgü bir tatlı türü olarak ün kazanmıştır. Un ve şekerden yapılan tatlının anavatanıysa "Eski Acemistan" olarak biliniyor. Oradaki adı "Peşmek"tir. Kocaeli'nde Pişmaniyenin bilinen ilk ustasının Kandıralı Hayri Usta olduğu söylenmektedir. Pazara yönelik üretimi de, yapımını Hayri Usta'dan öğrenen Hacı Agop adlı bir Ermeni şekerçi başlatmıştır. Bir süre sonra tüm Ermeni şekerçiler Pişmaniye yapımına yönelmiş, Cumhuriyet sonrasında mahkeme başkatiplerinden İbrahim Çınar pişmaniyenin İzmit'te tanıtımını sağlamıştır. Hacı Agop'un oğluna Türkçe dersleri vermek için sık sık pişmaniyenin yapıldığı yere giden öğretmen İbrahim Çınar emekli olunca pişmaniye yapmaya başlamıştır. Özgün bir tatlı çeşidi olması, hafifliği,

pişmaniyenin il dışında da aranmasını, ilgi görmesini sağlamıştır (Ekoiq, 2013).

Gebze Bayram Çöreği (Başvuru Sürecinde): Gebze'de "parmaklı ekmek" veya "bayram çöreği" olarak bilinen, Gebze'ye has olan ve sadece Ramazan ve Kurban Bayramı'nda yılda sadece iki defa çıkarılan Gebze Bayram Çöreği Kel Tatar lakaplı Fahri Usta tarafından yapılmaktadır. İçerisindeki anason, tarçın, karanfil, damla sakızı, yağ, şeker, ceviz, susam, çörek otu, çavdar unu, beyaz un, su ve tuz malzemeleri sayesinde insanlara farklı ve leziz bir damak tadı sunan çörek, dışarıda 5 gün, buzdolabında ise 15 gün taze olarak saklanabiliyor. Gebze'nin ulusal ve uluslararası tanıtımına yardımcı olmak için TPE ile coğrafi işaret tescili konusunda başvurusu yapılan çöreğin ilçede turizm açısından değer yaratacağına inanılmaktadır (Haberler, 2013).



Foto 2 : İzmit Pişmaniyesi
Turizmizmit, 2017



Foto 3: Gebze Bayram Çöreği
(Gebzehaber, 2013)



Foto 4: Ayva Cezeryesi
Ozcanpismaniye, 2017



Foto 5: Sütlu Nuriye
Tatliguven, 2014

Kocaeli'nde Coğrafi İşaretlenebilecek Gastronomik Ürünler

Kocaeli ilinde coğrafi işaretli ürün sayısı oldukça fazladır ancak bunun tescillenmesi ve sürecin takibi sebebiyle adım adım bu başvuruların yapılması gereklidir. Bu doğrultuda ilk etapta ün yapmış, en bilinen ve en önemli ürünlerden başlanarak öneride bulunulacaktır. İlk etapta önerilen gastronomik ürünler: Eşme Ayvası, Kocaeli Sütlu Nuriye, Derince Çenesuyu, Kandıra Yoğurdu, Kandıra dartsısı, Değirmendere Fındığı, Kandıra Mancarlı Pidesi, Kandıra Buğday Mala, Kartepe Karayemiş ve Kocayemiş Reçeli, Elma ve Armut Pekmezi ve Derince Çenesuyudur.

Eşme Ayvası (Ayva Cezeryesi/ Ayva Reçeli): Eşme'de yetişen başlıca ayva çeşitleri: Bardak ayvası, özellikle Kocaeli'de yetiştirilen, meyvelerin üzeri sık tüylü, gevrek, sulu ve mayhoştur. Demir ayvasının meyveleri ekmek ayvasına göre küçük şekilde toparlak olup, meyve eti çok sıkıdır. Ekmek ayvasının aynı ad ile tanınan birçok türü vardır. Bu türlerde meyveler gerek tat ve gerek büyüklük bakımından farklılık gösterir.

Sütlu Nuriye: Hafif ve eşsiz lezzetteki ürünün adı içinde espri barındıran süttten almıştır. Önce Kocaeli ve sonrasında ülkemizin çeşitli kentlerinde ünlene ve aranan bir tatlı haline

gelen Sütlü Nuriye hafifliğinden ötürü Kocaelispor ve diğer kulüpler tarafından talep edilmiştir.



Foto 6: Kocayemiş (Turizm kartepe, 2010)



Foto 7: Karayemiş (Imgrum, 2017)



Foto 8: İzmit Simidi (Olympos, 2011)



Foto 9: Derbent Elması (Küçükaltan vd., 2013)

İzmit Simidi: Türkiye'nin geleneksel yiyeceği olan, en gevrek tatlı, leziz ve susamları en harika kızarmış simitleri İzmit'te üretiliyor. Hamur mayalanınca parçalara ayrılıp halka biçimi verilir. Daha sonra da pekmezli soğuk suya atıldıktan sonra susama batırılıp fırına verilir. Eski ustalara göre simidin kaliteli olması için piştikten sonra 22 ayar Osmanlı altınının rengini almış olması şarttır aranmaktadır (mkocaeltiv, 2014). İzmit simidini diğer simitlerden farklı kılan özellikleri, üretilirken gevrek olmasına dikkat edilmesi ve susamalarının uygun biçimde kızarmış olmasıdır (Olympos, 2011).

Kocayemiş/ Karayemiş: Ormanlık ve çalılık alanlarda yetişen kocayemiş meyvesi, mayıs-haziran gibi çiçek açar. Çiçekleri beyaz renkte olup, meyvelerin toplama zamanı yaz ortasına denk gelmektedir. Genel olarak Marmara, Ege, Akdeniz'in makilik alanlarında yetişmektedir. Gelişimi çok yavaş olup 25 senede 9 metre civarı boya ulaşır. İçerisinde elma ve limon asitleri ile C vitamini bulunur. Bu nedenle, tansiyonu düşürmekte ve kanı temizleyici özelliği bulunmaktadır. Kocayemiş, reçel ve marmelat yapımında kullanılmaktadır (1organik, 2017).

Karayemiş, [gülgiller](#) familyasından küçük beyaz renkli çiçekler açan, [yaprak](#) dökmeyen bir [ağaç türü](#) olup, Türkiye'de genelde Taflan adıyla bilinen bitki, Gürcü kirazı, Laz kirazı, Laz yemişi, Tanal adlarıyla da bilinmektedir (Wikipedia, 2017).

Karayemiş Reçeli: Kara yemiş yıkanıp çekirdekleri çıkartılır ve süzdürülür, kaynatılacak tencereye alıp şekeri üzerine serilir ve 1 saat bekletip kaynatılır. Tereyağ ve limon ilave ederek kıvam alana kadar kaynatılır. Karayemiş, Kocaeli bölgesinde çok yetiştirilen bir meyvedir (nefisyemektarifleri, 2014).

Pekmezler (Karayemiş/Armut/ Elma Pekmezi): Kocaeli ilinde özellikle Kartepe ilçesi; Maşukiye, Derbent, Suadiye beldelerinde karayemiş, elma, armut, ceviz, kiraz ünlüdür. Bölgede meyvecilik önemli geçim kaynağıdır. Bölgeye gelen misafirlerin elma, armut, erik, kiraz, ceviz, kestane gibi meyvelerin tadına bakmaları önerilir. Maşukiye de her sene

haziran ayında kiraz, ağustos ayında Altın Armut Festivali düzenlenir ve Eylül ve Ekim aylarında elma ve Kestane pazarlarda yerini alır (Kartepebel, 2017). Bu meyvelerin üretimi ve meyve olarak satışı kadar geçmişten bu yana pekmez olarak tüketimi de yaygındır.



Foto 10: Çenesuyu (Çenesuyu, 2017)



Foto 11: Kandıra Yoğurdu (Kocaelibel, 2013)



Foto 12: Kandıra Dartısı (Yemek, 2016)



Foto 13: Değirmendere Fındığı (Yemek, 2016)

Armut pekmezi: Armutlar daha iyi kaynayabilmeleri açısından dilimlenir. Dilimlenen bu armutlar kazana atılır. Daha sonra su eklenir. Kazanın altına odun verilerek su iyice kaynaması beklenir. Armutun pişme işlemi gerçekleştiğinde kazan ateş üzerinden alınır. Bu pekmezin kaynama işlemi diğer pekmezlerle oranla biraz daha uzun sürmektedir. Yani bu işlem 6-7 saat civarında, bazı durumlarda 10 saat kadar kaynayabilmektedir. Armutun içerisinde bulunan şerbet otaya çıkıncaya kadar süzme işlemi gerçekleştirilir. Şerbetli su iyice çıkınca armutlar kazanın içerisinde alınır. Bu ocağın üzerine bir tava yerleştirilir ve süzülen şerbetli su bu tavaya alınır ve bir kez daha kaynatılır. Yalnız şerbet yavaş yavaş dökülmelidir. Pekmez tam olarak kaynayıp kıvamını alınca oluşan köpükler toplanarak kaplara yerleştirilmelidir (Pekmezgentr, 2015).

Derince Çenesuyu: Kocaeli ili Derince ilçesinin Çene Dağı'ndaki kaynağından süzülerek gelen Çenesuyu saraylarda sultanların gözdesi olmuştur. Evliya Çelebi İzmit'teki çeşmelerden akan sular 'Ab-ı Hayat' gibidir derken, Çenesuyu'nun cana can katan, hayat veren özelliklerini belirtmiştir. Sultan Abdulaziz döneminde Çenesuyu'nun adı şairlerin mısralarıyla taşlara kazınmıştır. (Çenesuyu, 2017).

Kandıra Yoğurdu (Manda Yoğurdu): Kandıra Yoğurdu bölgede beslenen mandaların sütlerinin işlenmesi ile elde edilmektedir. Özellikle Akça ova ve Araman köylerinde süt ürünlerini değerlendiren mandıralar bulunmaktadır. Kandıra Yoğurdu'nu ünlü yapan en önemli özellikmanda sütü katkılı yapıyor olmasıdır. Kandıra Yoğurdu, 2/3 oranında manda sütü ve 1/3 oranında inek sütü karıştırılarak mayalanıyor ve tüketiciye sunuluyor (Kocaelibel, 2013).

Kandıra Dartısı (Manav Kültürü): Kocaelililerin evde yapmaktan ve kahvaltıda akşam yemeğine her öğün yemekten asla bıkmayacağı lezzetlerden olan dartı, yapımı zor gibi gözükse de aslında evde kolayca yapılabilecek tüketilebilecek en güzel soslardandır. Kaynatılmadan öylece bekletilen sütün bir süre sonra üzerinde oluşan yağlı tabaka

alınip bir tencerede biriktiriliyor. Ardından tencerede biriktirilen bu tabaka kısık ateşte hafif kırmızılaşana dek kaynatılıyor. Koyulaşınca bir kaba alınip donması bekleniyor. Yağlı tarafı üst kısımda, tortu kısmı ise alt tarafta kalan bu lezzet, kahvaltıda ya da makarna sosu olarak kullanılabiliyor (Yemek, 2016).

Değirmendere Fındığı: Değirmendere fındığı yaklaşık 150 yıl önce yetiştirilmeye başlanmıştır. Değirmendere fındığı sivri veya yassıdır ve taze olarak yenmektedir. Her yıl fındık festivalleri düzenlenerek fındık yetiştiriciliği teşvik edilmektedir (kultportalı, 2014).

Kaçamak (Mala/ Buğday Mala): Kandıra'da önceleri çok sık yapılan ancak son zamanlarda unutulmuş bir yemektir (Kandıralılar, 2011). Yapılışı: Su kaynatılır, içine un konulur ve oklava ile karıştırılır. Suyunu çekinceye, kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Kıvama gelen pişmiş un kaşık kaşık alınarak şekil verilir. Üzerine kaynatılmış dartı veya şeker serpilir (Alyakut ve Üzümcü, 2017).

Mancar yemeği/ Mancarlı Pide: Mancar otu Kocaeli'de hem yemeği hem zeytinyağlı salatası yapılan hem de hamur işlerinde kullanılan bir bitkidir. Tadı ıspanağı andırsa da şehrin önemli ilçelerinden olan Kartepe ve Kandıra'da yetişen Mancar, Kandıra'da eskiden bu yana yapılan Mancarlı Pide oldukça bilinen bir lezzettir.

Mancar yemeği (Çiçekli mancar): Hodan ve kaldirik otu olarak da bilinen mancardan yapılan bu yemek, biraz emek istiyor. Çünkü yemeği pişirmeye başlamadan önce mancarları ayıklayıp yaklaşık 2 saat kadar soğuk suda bekletmek gerekiyor. Ardından sudan alınip kısık ateşte haşlanan mancarlar, kavrulmuş soğanla bir araya gelip pişmeye devam ediyor. İçine isteğe göre domates ve bulgur gibi lezzetler de eklenebiliyor (Yemek, 2016).

Mancarlı Kandıra pidesi: Tadı ıspanaklı pideleri andırsa da şehrin önemli ilçelerinden olan Kandıra'da özellikle eski zamanlarda yapılan mancarlı pide oldukça önemli bir lezzettir (Yemek, 2016).



Foto 14: Mancar Yemeği (Yemek, 2016)



Foto 15: Mancarlı Pide (Yemek, 2016)



Foto 16: Buğday Mala (Alyakut ve Üzümcü, 2017)

4. Sonuç

Coğrafi işaretli ürünlerin kullanılmasıyla, yörede üretilen ürünün kalitesinin korunması, üreticinin korunması ve tüketici haklarının belirlenen standartlarla korunması mümkün olduğundan tüketiciler coğrafi işaretli ürünlere güvenerek tercih etmektedirler. Bu sayede, yörede hem ürüne olan talep hem de destinasyona olan ilgi artmakta, yörenin tanınarak coğrafi işaretli ürün dışında gelir elde edebilmesi mümkün olmaktadır. Ayrıca coğrafi işaretlerin tescilinden sonra ürün fiyatlarında artışlar meydana geldiğinden, ürünün üretildiği bölge halkı için de daha fazla gelir anlamına gelmektedir. Coğrafi işaretleme ile yalnızca bölge değil, aynı zamanda ülkenin milli ve kültürel değerlerinin tanıtımı ve korunarak yaşatılması mümkün olmaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin tercihi ile yörede tarımsal üretim artmakta, yerel kalkınmaya ve istihdama katkı sağlanmaktadır. Özellikle gastronomik ürünler ve el sanatları, yörede çekicilik oluşturarak, turizm gelirlerini artırmaktadır. Bu sebeple bu çalışma Kocaeli ilinde yöresel değerlerin korunması ve sonraki kuşaklara aktarılabilmesi için Kocaeli'nin coğrafi işaretli ürünlerinin tespiti ve coğrafi işaret ile tescillenebilecek ürünlerinin ortaya konulması ve buna yönelik başvuruların yapılmasına dikkat çekmek hedeflenmiştir.

Kocaeli ilinin tarihsel geçmişi, doğası, iklim yapısı ve yaşayan kültürleri ile coğrafi işaretlenebilecek çok sayıda kültürel ve gastronomik ürünlere sahiptir. Bugün itibarıyla (13.04.2017) Kocaeli ili; İzmit Pısmaniyesi, Karamürsel Sepeti, Hereke Yün Halısı, Hereke Yün İpek El Halısı, Hereke İpek Halısı ve Eşme Yörük Kilimi coğrafi işaretleme almış olup, yalnızca İzmit Pısmaniyesi gastronomik anlamda coğrafi işaretlenmiştir. Kocaeli ilinin gastronomik potansiyeli dikkate alındığında kentin coğrafi işaretleme konusunda yetersizliği görülmektedir. Bu bağlamda çalışma Kocaeli ilinde coğrafi işaretleme konusunda ilgili ve yetkili kişilerin/kurumların dikkatini çekmek ve bilgilendirmek amacıyla yapılmıştır. Çalışma kapsamında ilgili yazın taranarak öncelikle kavramsal çerçeve çizilmiş, ardından Türk Patent Enstitüsünden Kocaeli ilinin tescillenmiş coğrafi işaretli ürünleri ile tescil başvurusu süren gastronomik ürünleri çıkarılmıştır. Daha sonra Kocaeli ilinde coğrafi işaretlenebilecek ürünler tespit edilmeye çalışılmış ve ilk etapta tescillenebilecek gastronomik ürünler önerilmiştir. Ayrıca coğrafi işaretlemenin kentte gastronomi turizminin gelişimi ve kent turizmine katkıları değerlendirilmiştir.

Kocaeli ili demografik yapısı incelendiğinde; Çerkezler, Gürcüler, Abhazlar gibi Kafkas halklarından, Bosna- Hersek, Bulgaristan, Arnavutluk, Yunanistan, Makedonya vb. Balkan halklarına ve hatta ülkemizin Karadeniz, Doğu Anadolu ve yerlisi sayılan Manavlara kadar zengin bir kültürel mozaığe sahiptir. Bu zenginlik Kocaeli'nin mutfak kültürüne yansımış

ve çok sayıda gastronomik ürünü oluşturmuştur. Bu bağlamda Kocaeli coğrafi işaretli ürünler bakımından son derece zengindir ve bu avantajından yararlanmalıdır. Çalışmada ilk etapta coğrafi işaretleme alabilecek ürünler: Mancarlı pide, Mancar Yemeği, Dartılı Buğday Mala, Karayemiş-Elma-Armut Pekmezi/Reçeli, Eşme Ayvası ve Cezeryesi, Sütlü Nuriye, İzmit Simidi, Derince Çenesuyu, Kandıra Yoğurdu, Değirmendere Fındığı, Kandıra Dartısı önerilmiştir. Bu ürünler için gereken başvurunun yapılarak tescillenmesi ve ulusal/uluslararası platformlarda tanıtım yapılması önemlidir. Özellikle Kocaeli'nin turizm destinasyonları olan Kartepe, Kerpe-Kefken, Değirmendere'de ürünlerin tanıtımı ve satışı için mağaza, sergi, fuar vb. etkinlikler yapılmalıdır. Ayrıca kente özgü yemeklerin turizm destinasyonlarında yer alan restoranların mönülerine girmesi hatta spesifik kent mutfağına yönelik restoranlar açılması teşvik edilmelidir.

Bu çalışmada ilk etapta coğrafi işaretleme yapılabilecek gastronomik ürünler belirtilmiş olup, ikinci etapta coğrafi işaretleme alabilecek gastronomik ürünlerde önerilmiştir. Bu kapsamda; Suadiye Kokulu Üzümlü (Abaza üzümü), Fıstıklı, Malahto, Sızbal, Papaz Yahnisi, Kıрма Böreği, Çarşaf Böreği, Silor, Umaç Çorbası, Dartılı Lokum, Dartılı Döğük Makarna, Höşmerim (Peynir Tatlısı), Maşukiye Çerkez Peyniri, Çerkez Tavuğu, Kuru Helva, Nazlı (Otur Fatma Tatlısı), Cızlama (Akıtmı), Üre ve Abaza Pastası sayılabilir.

Kocaeli ilinde Coğrafi işaretleme konusunda yok denecek kadar az çalışma bulunduğundan, bu çalışmanın alanda yapılacak diğer çalışmalara katkı sağlayacağına inanılmaktadır. Kocaeli mutfağı belirtilen gastronomik ürünlerden fazlasına sahip olduğundan Kocaeli ili genelinde daha kapsamlı ve proje boyutunda yapılabilecek çalışmalara ihtiyaç vardır. Ayrıca bu çalışma gastronomik ürünlerle sınırlandırıldığından, Kocaeli'nin tüm kültürel ürünlerinin (el sanatları-halı,kilim- tarımsal ürünler- alkollü içkiler- canlı hayvanlar ve diğer ürünler) yer aldığı başka çalışmalar da yapılmalıdır.

Kaynaklar

- Aksoy M., Sezgi M. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(3), 79-89.
- Alyakut Ö. (2016). Kültürel Ürünlerde Coğrafi İşaretleme Konusunun Medyaya Yansımaları, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9 (45), 675-686.
- Alyakut Ö. ve Üzümcü P.T. (2017). "Gastronomi Turizmi Bağlamında Kandıra Beslenme Kültürü ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri Goncaaydın Köyü Örneği", *IV.Uluslararası Çoban Mustafa Paşa Kocaeli Tarihi ve Kültürü Sempozyumu*, 24-26 Mart.
- Bozgeyik H. (2009). Coğrafi İşaretlerin Kullanımı ve Denetimi (Antep Baklavasının Coğrafi İşaret Olarak Tescili Üzerine), 9 (2), 9-21.
- Çalışkan, V. ve Koç H.(2012). "Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılım Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi", *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17 (28), 193-214.
- Kan, M. ve Gülçubuk, B. (2008). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (2), 57-66.
- Kezer Ş.T. (2013). AB ve Türkiye'de Coğrafi İşaretler, *Uzman Gözüyle, Aylık Avrupa Birliği Bülteni*, 1 (4), 9-10.
- Küçükaltan D., Kubaş A. ve Üzümcü Polat T. (2013). "Kartepe Kitabı, Turizm Bölümü" (Derbentte Elmacılık: Derbentin Sesi), *Kartepe Belediye Kültür Yayınları-3*, 421-517, ISBN 978-605-64493-0-7
- Orhan A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde "Coğrafi İşaretlerin" Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), 243-254.
- Schneider Kelemci, Gülpınar ve Ceritoğlu, A. Bahar (2010). "Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satınalma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi- İstanbul İlinde Bir Uygulama", *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 6, 29-52.
- Tekelioğlu Y. (2016). Coğrafi İşaretleme: Yöresel Ürünler, Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları, *Gastro Dergisi*, 59, 118-121.
- Yucita, 2012. <http://yucita.org/neden-yucita>. Erişim Tarihi:12.05.2017
- Coğrafya, 2014. <http://www.cografya.gen.tr/tr/kocaeli/>. Erişim Tarihi:10.04.2017
- Tarihiyerlerimiz,2010. <http://www.tarihiyerlerimiz.net/2010/02/kocaeli-tarihce-cografya.html>. Erişim Tarihi: 10.04.2017
- Turizmofis, 2015. <http://www.turizmofis.com/dersler/turizm-cografyasi/marmara-bolgesi-ve-sehirler/kocaelinin-turizm-cografyasi/>. Erişim Tarihi: 14.04.2017
- Apelasyon, 2017. <http://www.apelasyon.com/Yazi/206-cografisi-isaretleme>. Erişim Tarihi:15.04.2017
- Apelasyon,2017. <http://apelasyon.com/Yazi/282-cografisi-isarette-avrupanın-neresindeyiz>. Erişim Tarihi: 15.04.2017
- Yucitahukukiboyut, 2013. <http://yucita.org/Hukuki-boyut>, Erişim Tarihi:17.04.2017
- Ekoik, 2013. <http://ekoik.com/cografisi-isaretler-ve-surdurulebilirlik/>. Erişim Tarihi:10.04.2017
- Kocaelikulturturizm,2017. <http://www.kocaelikulturturizm.gov.tr/TR,69203/yoresel-yemekler.html>. Erişim Tarihi: 10.04.2017
- Turizmit, 2017. <http://turizmit.com/food.html>. Erişim Tarihi:15.04.2017
- Gebzehaber, 2013. <http://www.gebzehaber.net/haber/bu-corek-gebze-nin-markasi-olacak-2536#.WP8ObmnyIU>. Erişim Tarihi:01.05.2017
- Haberler, 2013. <http://www.haberler.com/gebze-coregi-tescilleniyor-5364547-haberi/>. Erişim Tarihi:01.05.2017
- Olympos, 2011. <http://www.olympus.com.tr/esme-ayvasi/>. Erişim Tarihi:02.05.2017
- Ozcanpismaniye,2017). <http://www.ozcanpismaniye.com.tr/galeri.htm>. Erişim Tarihi:12.04.2017
- Tatlıguven,2014. <http://www.tatliguven.com.tr/hakkimizda/>. Erişim Tarihi:12.04.2017
- Olympos, 2011. <http://www.olympus.com.tr/izmit-simidi/>. Erişim Tarihi:12.04.2017

- Mkocaelitv,2014.<http://www.m.kocaelitv.com.tr/haber/izmit-simidi-marka-oluyor-h7593.html>. Erişim Tarihi: 05.05.2017
- 1organik, 2017. <http://www.1organik.com/dag-cilegi-kocayemis-hakkinda-bilgi.html>. Erişim Tarihi:12.04.2017
- Turizmkartepe,2010.<https://turizm.kartepe.bel.tr/tr/icerikdetay/74/120/meyvecilik.aspx>. Erişim Tarihi:14.04.2017
- Imgrum,2017.http://www.imgrum.org/media/765081937968521634_264172967. Erişim Tarihi:15.04.2017
- Wikipedia,2017.
<https://tr.wikipedia.org/wiki/Karayemi%C5%9F>.Erişim Tarihi:12.04.2017
- Nefisyemektarifleri,2014.
<http://www.nefisyemektarifleri.com/karayemis-receli/>. Erişim Tarihi:10.04.2017
- Kartepebel,2017.
<http://www.kartepe.bel.tr/idet/105/775/masukiye>. Erişim Tarihi:12.04.2017
- Kartepebel,2017.
<http://www.kartepe.bel.tr/idet/105/784/suadiye>. Erişim Tarihi:12.04.2017
- Kartepebel,2017.
<http://www.kartepe.bel.tr/idet/105/782/derbent>. Erişim Tarihi:12.04.2017
- Pekmezgentr,2015. <http://www.pekmez.gen.tr/armut-pekmezi.html>. Erişim Tarihi:12.04.2017
- Çenesuyu, 2017. <http://www.cenesuyu.com/>. Erişim Tarihi:12.04.2017
- Kocaelibel, 2013.
<http://www.kocaeli.bel.tr/icerik/kandira/yogurdu/2701/26760>. Erişim Tarihi:12.04.2017
- Kandırılilar,2011.
<http://kandiralilar.org/EtkinlikKategori.aspx?ID=15>. Erişim Tarihi:12.04.2017
- Yemek,2016.<http://yemek.com/kocaeliyemekleri/#.WOtlrGnyjIU>. Erişim tarihi: 10.04.2017
- Kulturportali,2014.
<http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kocaeli/nealinir/de-girmendere-findigi>. Erişim Tarihi:14.04.2017