

# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2022, 6(4): 988-1003.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.1135](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1135)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Coğrafi İşaretli Ürünlerin Amasya Turizminin Gelişimine Katkısının Değerlendirilmesi

Öğr. Gör. Dr. Melahat AVŞAR, Amasya Üniversitesi, Taşova Yüksel Akın Meslek Yüksekokulu, Amasya, e-posta: [melahat.avsar@amasya.edu.tr](mailto:melahat.avsar@amasya.edu.tr)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5700-2061>

Doç. Dr. Burak ERYILMAZ, Amasya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Amasya, e-posta: [burak.eryilmaz@amasya.edu.tr](mailto:burak.eryilmaz@amasya.edu.tr)  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2179-5450>

#### Öz

Coğrafi işaretler; bir ürünün üretildiği bölgeyi belirten, ürünün sahip olduğu temel özellikleri gösteren ve bu özelliklerin korunarak ürünlerin gelecek nesillere aktarılmasını sağlayan resmi tescil sembolleridir. Yöreye özgü ürünlerin diğer yörelerde üretilenlerden farklı yanlarının ön plana çıkartılması, kalite standartlarının belirlenmesi ve taklitlerinin önlenmesi için coğrafi işarete sahip olmaları önemlidir. Coğrafi işaretler özgün ve tek olma özelliklerinin yanında güçlü bir tarih ve kültürü de simgelemektedir. Yüzyıllarca yıllık tarihi geçmişi ve zengin kültürü ile Amasya da coğrafi işaret alacak ürün potansiyeli yüksek destinasyonlardan bir tanesidir. Amasya'nın 14 adet yöresel ürünü coğrafi işaretle tescillenmiştir. Bu çalışmanın amacı Amasya'nın coğrafi işaret alan ürünlerinin incelenmesi ve bu ürünlerin Amasya turizmine katkı sağlayabilmesi adına önerilerde bulunmaktır. Çalışmada veri elde etmek için doküman analizi yöntemi kullanılmış, ikincil kaynaklardan yararlanılmış, özellikle Türkiye Patent Enstitüsü verileri temel kaynak olarak incelenmiştir. Çalışma sonucunda Amasya yöresinde coğrafi işaretle tescil ettirilen ürünlerin çoğunluğunun yiyecek olmasının tespiti, bu ürünlerin yörede yaygın olarak yerel halk tarafından üretilmeye ve tüketilmeye devam edilmesinin ürünlerin sürdürülebilirliği açısından avantaj olduğu sonucuna varılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Coğrafi İşaret, Turizm, Amasya.

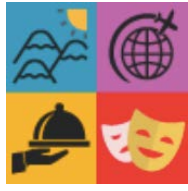
**Makale Gönderme Tarihi:** 07.11.2022

**Makale Kabul Tarihi:** 21.12.2022

#### Önerilen Atıf:

Avşar, M. ve Eryılmaz, B. (2022). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Amasya Turizminin Gelişimine Katkısının Değerlendirilmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(4): 988-1003.

© 2022 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



## Journal of Turkish Tourism Research

2022, 6(4): 988-1003.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.1135](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1135)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



### RESEARCH PAPER

## Evaluation of The Contribution of Geographical Marked Products to The Development of Amasya Tourism

Dr. Melahat AVŞAR, Amasya University, Taşova Yüksel Akın Vocational School, Amasya, e-mail: [melahat.avsar@amasya.edu.tr](mailto:melahat.avsar@amasya.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5700-2061>

Associate Prof. Dr. Burak ERYILMAZ, Amasya University, Vocational School of Social Sciences, Amasya, e-mail: [burak.eryilmaz@amasya.edu.tr](mailto:burak.eryilmaz@amasya.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2179-5450>

### Abstract

Geographical indications; These are the official registration symbols that indicate the region where a product is produced, show the basic features of the product, and ensure that these features are preserved and the products are passed on to future generations. It is important that local products have geographical indications in order to highlight the different aspects of products produced in other regions, to determine quality standards and to prevent imitations. Geographical indications symbolize a strong history and culture as well as being unique. With its centuries-old history and rich culture, Amasya is one of the destinations with a high potential for geographical indication. 14 local products of Amasya are registered with geographical indication. The aim of this study is to examine the geographical indication products of Amasya and to make suggestions for these products to contribute to Amasya tourism. In the study, document analysis method was used to obtain data, secondary sources were used, especially the data of the Turkish Patent Institute were examined as the main source. As a result of the study, it was concluded that the majority of the products registered with geographical indication in the Amasya region are food, and that these products are widely produced and consumed by the local people in the region, which is an advantage in terms of the sustainability of the products.

**Keywords:** Geographical Indication, Tourism, Amasya.

**Received:** 07.11.2022

**Accepted:** 21.12.2022

### Suggested Citation:

Avşar, M. and Eryılmaz, B. (2022). Evaluation of The Contribution of Geographical Marked Products to The Development of Amasya Tourism, *Journal of Turkish Tourism Research*, 6(4): 988-1003.

© 2022 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

## GİRİŞ

Yoğun iş temposu, nüfusun çoğunluğunun şehirlerde yaşaması, yemek yemeye ayrılan zamanın azalması gibi sebeplerle paketlenmiş, dondurulmuş ve hızlıca üretilip tüketilen yemekler insanların beslenme şekilleri arasında önemli bir yer tutmaya başlamıştır. Son yıllarda bu tip beslenmenin sağlığa zararları ile ilgili bilinç düzeyinin artması, Covid 19 pandemisi gibi salgın hastalıkların insanların beslenme alışkanlıklarını sorgulatmaya başlaması ile yöresel gıdalara olan ilgi tekrar artmaya başlamıştır. İnsanlar gündelik yaşamlarında dahi yöresel ürün satan üretici veya işletme arayışına girmişlerdir. Benzer durum insanların gerçekleştirdikleri seyahatler için de geçerlidir. Turistler gittikleri destinasyonlarda hem o yörenin kültürünü özümsemek hem de daha sağlıklı olduklarını düşündükleri için yöresel ürünleri tercih etmektedir. Yöresel ürünlerin o yöreye özgü olduğu tescillen, standardını belirleyen en önemli işaret de coğrafi işaretlerdir. Yöresel ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesi gastronomi turizmi açısından oldukça önemlidir.

Coğrafi işaretler, bir malın belirli bir ülke veya bölge menşeli olduğunu belirten ve ürünün itibarının coğrafi köklerine dayandırılabilmesi yasal işaretlerdir (Suh ve MacPherson, 2007:518). Coğrafi işaretler, yerel değerlerin turistik ürün olarak pazarlanması, bölgesel ekonomiye katkı sağlaması, bölgenin ve yerel ürünlerin bilinirliğinin artırılmasında önemli bir araçtır (Ceylan ve Samırkaş Komşu, 2020:64). Bu doğrultuda coğrafi işaretin destinasyon pazarlaması ve turizm üzerinde de olumlu etkileri bulunmaktadır (Suh ve MacPherson, 2007:524). Gastronomi turizmi kapsamında da yiyecekler, bölgeye turistlerin gelmesi için önemli bir çekim unsuru ve destinasyon tercih nedeni olabildiğinden dolayı bölgesel kimliğin unsurlarını taşıyan yiyeceklerin coğrafi işaret olarak tescillenmesi destinasyonun gastronomi imajını güçlendirmesi açısından oldukça önemlidir (Yazıcıoğlu vd., 2019:861).

Birçok destinasyon ziyaretçi sayısını ve turizm gelirlerini artırabilmek için sahip oldukları mevcut çekiciliklere yenilerini ekleme hedefindedirler. Amasya da mevcut potansiyeli ile bu hedefte olan destinasyonlardan birisidir. Farklı medeniyetlerin her birinin kendine özgü mutfağa sahip olması ve bölgede çok çeşitli tarım ürünlerinin yetişmesi Amasya'daki yiyecek içecek potansiyelinin de fazla olmasına katkı sağlamıştır. Bu potansiyelin turistleri Amasya'ya çekmek için kullanılmasında coğrafi işaret ile tescillenmiş yöresel ürünlerin katkısının önemli olduğu düşünülmektedir. Bu çalışmada son birkaç yılda coğrafi işaretli ürün adedinde dikkat çeken bir artış olan Amasya'daki coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi ve bu ürünlerin destinasyona gelen ziyaretçi sayısının artmasına yönelik önerilerde bulunulması amaçlanmıştır.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### Coğrafi İşaret

Genellikle üretim yerleriyle ilişkilendirilen tarım ürünleri, iklim ve toprak gibi belirli yerel ve coğrafi faktörlerden etkilenmektedir (Joshi ve Gauchan, 2020:35). Tarım ve gıda ürünleri, uzun zamandan beri, menşe yerlerine bağlı benzersiz özellikler ve miras yönleriyle ilişkilendirilmiştir (Deselnicu vd., 2013:204). Coğrafi işaret, genellikle belirli bölgelerde küçük çiftçiler tarafından üretilen geleneksel gıdalarla ilişkilendirilen bir kavram olarak ve yer tadı olan gıdalar için yasal bir koruma olarak çoğalmıştır (Tashiro vd., 2018:202). İstisnai kalitede ürünleri tanımlamak için klasik zamanlardan beri coğrafi isimler kullanılmaktadır; örneğin tarihi belgeler, Baetica'dan elde edilen zeytinyağının Roma'da beğenildiğini ortaya koymaktadır (Deselnicu vd., 2013:204).

10.01.2017 tarihli ve 29944 sayılı, Sınai Mülkiyet Kanunu'nun 34. maddesinde "Coğrafi işaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge

veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir” şeklinde tanımlanmaktadır (Sinai Mülkiyet Kanunu). Fikri Mülkiyet Hakkının Ticaretle İlgili Yönü (Trade Related Aspect of Intellectual Property Right) Anlaşması’nda da coğrafi işaret; bir malın bir üyenin ülkesinde veya o bölgedeki bölgesel bir mahalde menşeli olduğunu belirten ve malın belirli bir kalite, itibar veya diğer özelliğinin esasen önemli olduğu coğrafi kökenine bağlanabilen bir işaret olarak tanımlanmaktadır (www.wto.org). Coğrafi işaret, belirli bir coğrafi menşei olan ve menşei ürünle ilgili benzersiz niteliklere veya itibara sahip ürünlerde kullanılan bir işaret veya isimdir (Joshi ve Gauchan, 2020:35). Coğrafi işaretlerin kullanımı, belirli bir yerle ilişkili benzersiz kalite özelliklerini veya bir bölgedeki tarihe, geleneğe ve folkloru dayanan nitelikli görüntüleri içerebilmektedir (Agarwal ve Barone, 2005). Gıda ürünleri genellikle farklı tarımsal ekolojik koşullar, temsili hayvan ırkları ve bitki çeşitleri, benzersiz insan sermayesi ve gelenekleri olan coğrafi isimlerle ilişkilendirilmektedir (Deselnicu vd., 2013:204).

Türk Patent ve Marka Kurumu’na (2022) göre coğrafi işaretler, menşe adı veya mahreç işareti olarak tescil edilmektedir. Tarım, gıda, el sanatları, maden ve sanayi ürünleri de coğrafi işaret tesciline konu olabilmektedir. Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait beşerî ve doğal unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumda olan coğrafi işaretlere “menşe adı” denilmektedir. Ürünün üretilmesi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümü belirlenen coğrafi alan sınırları içerisinde gerçekleşmesi gerektiği için menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları da oldukça kuvvetli olmaktadır.

Belirgin bir niteliği, ünü ya da diğer özelliklerinden dolayı belirli bir coğrafi alanla özdeşleşmiş olan; üretim, işleme veya diğer işlemlerden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere “mahreç işareti” denilmektedir. Menşe adı ve Mahreç işaretleri arasındaki farklar Tablo 1’ de görülmektedir.

**Tablo 1.** Menşe Adı, Mahreç İşareti

Menşe Adı	Mahreç İşareti
Bir ürünün;	Bir ürünün;
Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanması,	Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanması,
Tüm veya esas nitelik veya özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğa ve beşerî unsurlardan kaynaklanması,	Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olması,
Üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumunda “menşe adı”nı belirtir.	Üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumunda “mahreç işareti” göstergesini belirtir.

**Kaynak:** DOKA, 2016:12.

Menşe adı ya da mahreç işareti kapsamına girmeyen ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl kullanıldığı kanıtlanan adlar ya geleneksel üretim veya işletme yöntemi yahut geleneksel bilişimden kaynaklanması ya da geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması şartlarından en az birini sağlaması halinde “geleneksel ürün adı” olarak tanımlanır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

29.12.2017 tarih ve 30285 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan “Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblem Yönetmeliği” ne göre tescilli coğrafi işaret ile amblem kullanımı zorunludur. Amblem, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı ile ürün veya ambalaj üzerinde kullanılır.

Amblemler Resim 1’de görüldüğü gibi üçgenlerin çevrelediği daire içerisinde yer alan köşeli parantez arasındaki Türkiye haritasından oluşmaktadır (Resmî Gazete, 2017).



**Resim 1.** Tescilli Coğrafi İşaret Amblemleri

**Kaynak:** Resmî Gazete, 2017.

Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre Türkiye’de toplam tescil sayısı 1225, işlemleri devam eden başvuru sayısı ise 680’dir. Tescil edilen coğrafi işaretli ürünlerin %72 mahreç işareti, %27.6’sı menşe adı ve % 0.4’ü de geleneksel ürün adıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Coğrafi işaretler çeşitli ürün gruplarını kapsar. Türkiye’de tescilli coğrafi işaretli ürünlerin gruplarına göre dağılımı Tablo 2’de görülmektedir.

**Tablo 2:** Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı

Ürün Grubu	(%)	Sayı
Yemek ve çorbalar	27.4	336
İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	20.9	256
Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	19.5	239
Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri	5.3	65
Diğer ürünler	5.3	65
Halılar ve kilimler	3.2	39
Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	2.9	35
Peynirler	2.8	34
Dokumalar	2.7	33
Bal	1.9	23
Tereyağı dahil katı ve sıvı yağlar	1.5	18
İşlenmiş işlenmemiş et ürünleri	1.5	18
Yiyecekler içim çeşni/lezzet vericiler, soslar ve tuz	1.4	17
Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	1.3	16
Alkolsüz içecekler	1.1	14
Biralar ve diğer alkollü içkiler	1.0	12
Dondurmalar ve yenilebilir buzlar	0.3	4
Tütün	0.1	1
TOPLAM	100	1225

**Kaynak:** Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022.

Türk Patent ve Marka Kurumu’nun (2022) verilerine göre tescilli coğrafi işaretlerin ürün gruplarına göre dağılımı değerlendirildiğinde coğrafi işaret tescilinin ağırlıklı olarak yemek ve

çorbalar grubunda alındığı görülmektedir. Zengin mutfak kültürüne sahip olan ve yöresel yemeklerin hala birçok bölgede yaşatılmaya çalışıldığı Türkiye’de bu sonucun normal olduğu hatta potansiyelin çok daha fazla olduğu söylenebilir.

### **Coğrafi İşaret Başvuru ve Tescil Süreci**

Türk Patent ve Marka Kurumu’nun yayınladığı “Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Başvuru Kılavuzu-2022” kılavuzuna göre aşağıda sayılan gerçek ve tüzel kişiler coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı tescil başvurusunda bulunabilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

- Üretici grupları.
- Ürün veya ürünün kaynaklandığı coğrafi alanla ilgili kamu kurum ve kuruluşları ile kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları.
- Ürünle ilgili olarak kamu yararına çalışan veya üyelerinin ekonomik çıkarlarını korumaya yetkili dernekler, vakıflar ve kooperatifler.
- Ürünün tek bir üreticisi varsa, bu durumu ispat etmesi şartıyla ilgili üretici.

Türkiye’de coğrafi işaretlerle ilgili işlemler 555 sayılı “Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” uyarınca yapılmaktadır. Buna göre ilgili ürünün belirli bir coğrafi bölgede üretiliyor olması tek başına yeterli değildir. Buna ilaveten (555 Sayılı KHK):

- Ürünün “özgün” olmasını sağlayan bir özelliği,
- Sınırları belirli bir coğrafyaya ait olması,
- Ürünün ifade edilmesi için bir isminin veya işaretinin olması,
- Ürünün farklı özelliklerinin ürünün bulunduğu coğrafya ile ilgili olması gerekmektedir.

Coğrafi işaret tescili, bir üretici gruba hazırlanan ve bir üretim şartnamesine dayanan dosyanın ilgili kamu kuruluşunca incelenmesi sonucunda uygun bulunduğu doğrultuda onaylanması ile gerçekleşmektedir (Tekelioğlu, 2019:55).

### **Coğrafi İşaretli Ürünlerin Turizme Katkısı**

Yöresel ürünlerin tescil ettirilmeleri; bu ürünlerin korunması, gelecek nesillere aktarılması için çok önemlidir. Korunmalarının sağlanmasının yanı sıra coğrafi işaret ile tescillen ürünler bölgenin imajı, tanınırlığı ve pazarlanması için de etkili araçlardır. Coğrafi işaretli ürünlere isim verilirken çoğunlukla ürünün yetiştiği veya üretildiği yörenin isminin de ürün ismi içerisinde geçmesi imaj ve tanınırlık açısından avantaj sağlamaktadır. Turizmde ziyaret edilecek yerlerin imajı ve tanınırlığının önemi düşünüldüğünde coğrafi işaretli ürünlerin bu özelliklerinden de faydalanma gerekliliği daha da ön plana çıkmaktadır.

Yöresel değerlerin tamamı turistlerin destinasyon seçimlerine etki etmektedir. Bu değerlerin tescil ettirilmeleri ve tanıtılmaları korunmaları için önemlidir. Günümüzde seyahat eden insanların konaklayacakları ve ziyaret edilmesi gereken yerlerin yanı sıra destinasyonda deneyimleyecekleri yiyecek ve içecekleri de araştırmaları düşünüldüğüne tanıtım ve tutundurma faaliyetlerinde gastronomi unsurlarına daha fazla yer verilmelidir (Işın ve Yalçın, 2020:2515).

Turistleri bir destinasyona çeken ana faktör o bölge veya ülkenin sahip olduğu çekicilik unsurlarıdır. Bu unsurlar; kültürel ve tarihi değerler, sanat aktiviteleri, spor müsabakaları, eğlence, alışveriş imkanları ve gastronomi unsurları olabilir. Bir turizm ürünü olarak bölgenin mutfak unsurları her geçen gün daha fazla önem kazanmakta ve turizm pazarlamasında da kullanılmaktadır (Cömert ve Durlu, 2014:65). Destinasyonlar turistleri bölgeye çekmek ve marka

imajı oluşturmak için tanıtım faaliyetleri içerisinde soyut kültürel mirastan sayılan yöresel yemek ve içecekleri de etkilemektedirler (Okumuş vd., 2007). Turizm sektöründe yiyecek ve içecek faaliyetleri en önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Turistler yöresel yemekleri tatmak, ürünlerin üretim aşamalarını gözlemlemek amacı ile kültürel turizm faaliyetlerinde aktif olarak yer almaktadırlar (Serçeoğlu, 2014).

Literatürde coğrafi işaretli ürünlerin turistlerin önemli seyahat motivasyonları arasına girdiğini, destinasyon bilinirliğine katkısı olduğunu ve turist tercihlerini etkilediğini belirten çalışmalar bulunmaktadır. Hazarhun ve Tepeci (2018) çalışmalarında coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısını belirlemeye çalışmışlardır. Çalışma sonucunda coğrafi işarete sahip ürün ve yemeklerin kamu, özel sektör ve yerel yönetimler tarafından tanıtılmasına yönelik önerilerde bulunmuşlardır.

Mercan ve Üzülmöz (2014) çalışmalarında, Çanakkale ilinde coğrafi işaretli ürünlerin, bölgesel turizm gelişimindeki önemini inceleyerek, bu ürünlerin bir turistik ürün olarak ne şekilde değerlendirilebileceğini araştırmışlardır. Çanakkale'nin coğrafi işarete sahip olan ürünlerinin özenle yapılacak tanıtım ve pazarlama çalışmaları ile bölgesel turizm gelişimine katkı sağlayacağı sonucuna ulaşmışlardır. Suna ve Uçuk (2018) çalışmalarında, Gaziantep'in coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünlere sahip olması gastronomi kimliğinin oluşmasında önemli olduğunu ve bu kimliğin destinasyon pazarlamasına olumlu etki ettiği sonucuna varmışlardır.

Eren ve Sezgin (2022) Kapadokya bölgesine gelen ziyaretçilerin coğrafi işaretli ürünleri bilmelerinin gastronomi destinasyonu algısı üzerindeki etkisini araştırmışlardır. Çalışma sonucunda ziyaretçilerin coğrafi işaretli ürünleri bilme durumları ile gastronomi destinasyonu algıları arasında istatistiksel olarak anlamlı ve pozitif ilişki olduğu sonucuna varmışlardır. Çapar ve Yenipınar (2016:100) yaptıkları çalışma sonucunda turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yiyeceklerin önemli bir etken olduğunu ve turizm amaçlı kullanılmasıyla aslında bir çekicilik unsuru olarak da bölgeye çok farklı olumlu katkılar sunduğunu belirtmişlerdir.

Yeme-içme olgusu insanoğlunun temel bir gereksinimidir. Her geçen gün hızla gelişen teknoloji ve ulaşım araçları sayesinde insanlar için bir yerden bir yere seyahat etmek artık oldukça kolaydır. Bu doğrultuda özellikle sosyal medya platformlarında yapılan paylaşımlar ve tanıtım faaliyetleri insanlarda merak uyandırdığı için bir bölgeye özgü ürünü tatma ve üretimini görme istediği destinasyon tercihini etkileyen oldukça önemli bir etkidir. Bazı destinasyonlar coğrafi işaretli ürünleri ile ön plandadır. Örneğin "baklava" denilince akla ilk olarak Gaziantep'in gelmesi gibi. Gastronomi turizmi kapsamında yiyecekler, bölgeye turistlerin gelmesi için önemli bir çekim unsuru ve destinasyon tercih nedeni olabildiği (Yazıcıoğlu vd., 2019:861) dikkate alındığında, Amasya'nın da coğrafi işaretli ürünleri ile bu konuda yapılacak etkin tanıtım ve pazarlama faaliyetleri neticesinde oldukça popüler bir çekim merkezi haline dönüşebileceği söylenebilir. Gastronomi turizmi kapsamında Amasya'nın sahip olduğu yöresel yiyecek ve ürünler göz önüne alındığında coğrafi işaretli ürünlerin Amasya turizminin gelişimine katkısının oldukça önemli olduğu söylenilebilir. Çünkü turizm, yerel ürün ve gıda üretimi ile yakından ilişkilidir (Richards, 2002:13). Pamukçu vd., (2021:12-13) yaptıkları çalışmalarının sonucunda da coğrafi işaret tescilli ürünlerin ve yöresel gıdaların gastronomi turizminin gelişmesinde etkisi olduğu ortaya çıkmıştır.

## YÖNTEM

Araştırmada Amasya ilinde coğrafi işaret almış ürünlerin incelenmesi amaçlanmaktadır. Doküman analizinin yanı sıra alanyazın taraması yapılmış, konu ile ilgili ikincil veri kaynakları incelenmiştir. Türkiye'de tescil edilen veya başvuru aşamasında olan tüm ürünler ile ilgili

ayrıntılı bilgilerin yer aldığı Türk Patent ve Marka Kurumu resmi internet sayfasında bulunan Amasya iline ait veriler incelenmiştir.

Çalışmada Amasya ilinin coğrafi işaret alan ürünlerin seçilme nedeni son yıllarda bu konuya gerek Valilik gerekse de ildeki diğer kamu kurumlarının büyük önem vermesi ve coğrafi işaretli ürün sayısında görülen artıştır. Araştırmanın turist sayısı ve turizm gelirlerini artırma hedefi olan Amasya'nın coğrafi işaretli ürünlerinden tanıtım ve bilinirlik açısından nasıl faydalanabileceğine dair öneriler içermesi açısından önemli görülmektedir.

Araştırmada verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi tekniği kullanılmış ve ikincil kaynaklardan faydalanılmıştır. Corbin ve Strauss'a (2008) göre doküman analizi, nitel araştırmada kullanılan diğer yöntemler gibi araştırılan konu ile ilgili bir anlayış oluşturmak, ampirik bilgi geliştirmek ve anlam çıkarmak için basılı veya elektronik materyaller gibi tüm belgelerin incelenmesi ve değerlendirilmesi amacıyla kullanılan sistemli bir yöntemdir (aktaran Kıral, 2020:173). Bu kapsamda Eylül 2022 tarihi itibarıyla Türk Patent ve Marka Kurumunun web sitesindeki coğrafi işaretler bölümünde yer alan bilgilerden yararlanılmıştır. Araştırma sonucunda Amasya'da son birkaç yıldır tescil ettirilen coğrafi işaretli ürün sayısındaki artışın destinasyon bilinirliğine ve gelen ziyaretçi sayısının artmasına katkısına yönelik öneriler getirilmiştir.

## BULGULAR

### Amasya İli Tescil Edilmiş Coğrafi İşaretli Ürünler

Türk Patent ve Marka Kurumu'na (2022) göre dört tanesi menşe adı ve on tanesi de mahreç işaretli olmak üzere Amasya'da toplam 14 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Coğrafi işaretli ürünlere ait bilgiler Tablo 3'te görülmektedir.

**Tablo 3.** Amasya İli Tescilli Coğrafi İşaretli Ürün Bilgileri

	Coğrafi İşaretli Ürün	Tescil Tarihi	Türü	Ürün Grubu
1	Amasya Baklalı Dolması	17.08.2021	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
2	Amasya Beji Mermeri	11.06.2018	Menşe Adı	Diğer ürünler
3	Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği	22.11.2021	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
4	Amasya Keşkeği	28.07.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
5	Amasya Kirazı	18.07.2022	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
6	Amasya Misket Elması	14.03.2019	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
7	Amasya Patlıcan Pehli	05.04.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
8	Amasya Toyga Çorbası	01.12.2021	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
9	Amasya Yağlısı	16.06.2022	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
10	Amasya Çiçek Bamyası	29.05.2018	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
11	Amasya Çöreği	24.08.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
12	Burmali Amasya Çöreği	07.06.2022	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
13	Merzifon Keşkeği	30.12.2014	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
14	Suluova Soğanı	05.09.2022	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

**Kaynak:** Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022.



### **Amasya Baklalı Dolması**

Amasya Baklalı Dolması, 17.08.2021 tarihinde mahreç işareti ürün olarak tescil edilmiştir. Amasya Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği tarafından tescil ettirilen ve geçmişi eskilere dayanan Amasya Baklalı Dolmasının üretiminde coğrafi sınırdaki yetişen asma yaprağı kullanılmaktadır. Haşlanmış buğday yarması ve bakladan oluşan karışımın asma yaprağına sarılarak kemikli et ile pişirilmesiyle hazırlanan bu yöresel yemekteki dolmalar altıgen şekilde sarılmaktadır. Amasya Baklalı Dolması, bakır bir tepside dolmalar altına etler üstte kalacak şekilde üzerine yoğurt eklendikten sonra kuru soğan ile servis edilmektedir. Ayrıca yemeğin üzerine tereyağında kavrulmuş soğan dökülerek de servis yapılabilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Amasya Beji Mermeri**

Amasya Beji Mermeri, 11.06.2018 tarihinde menşe adı ürün olarak tescil edilmiştir. Amasya Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü tarafından tescil ettirilen Amasya Beji Mermeri, Jura-Kretase yaşlı Doğdu formasyonunda açılan açık ocaklarda üretilmektedir. Bu formasyonun taze yüzeyi bej, beyaz, açık gri; kırılma yüzeyi ise gri, koyu gri kireçtaşlarından oluşmaktadır. Amasya Beji Mermeri; granite yakın olan sertlik değeri, sağlam blokları, su emmez, leke tutmaz ve aşınımı az özelliklerine sahip bir doğal taştır. Genel olarak Amasya Beji Mermeri, zemin döşemelerinde, dekoratif mozaik, doğal taş süslemeciliğinde ve duvar kaplamacılığında kullanılmaktadır. Amasya Beji Mermeri, coğrafi sınır içinde yer alan mermer ocaklarında açık işletme tekniği ile çıkarılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği**

Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği, 22.11.2021 tarihinde mahreç işareti ürün olarak tescil edilmiştir. Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından tescil ettirilen ve Amasya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden biri olan Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği'nin hazırlanmasında belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunmaktadır. Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği üretiminde; kurutulmuş ya da taze bamyaya, kuzu eti, kuru soğan, domates, tuz, limon suyu, tereyağı, su ve / veya et suyu kullanılmaktadır. Bamyaların pişerken sünmemesi ya da salyalanmaması için hazırlanmasında bamyaların özenle ayıklanması, kurutulması ve küçük bamyaların tercih edilmesi, hazırlanırken de limon suyu kullanılması gibi hususlara dikkat edilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Amasya Keşkeği**

Amasya Keşkeği, 28.07.2022 tarihinde mahreç işareti ürün olarak tescil edilmiştir. Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından tescil ettirilen ve düğün gibi özel günlerde ikram edilen Amasya Keşkeği'nin coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Amasya Keşkeği'nin yapımında; keşkeklik buğday, dana kemik iliği, koyun eti, koyun kuyruk yağı, nohut, çemen, tuz ve su kullanılmaktadır. Coğrafi sınırdaki "cab" adı verilen keşkek çömleğinde ve odun ateşiyle yanan taş fırında en az 12 saat pişirilerek yapılan Amasya Keşkeği'nin yapımında kullanılan malzemeler çömleğe bütün halde konulur ve dövülmez. Yapımında salça kullanılmaz fakat isteğe bağlı olarak pişen keşkeğin üzerinde biriken fazla yağın salça ve sıcak su ile karıştırılmasıyla hazırlanan sos, üzerine döküldükten sonra servisi edilebilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Amasya Kirazı**

Amasya Kirazı, 18.07.2022 tarihinde menşee adı ürün olarak tescil edilmiştir. Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından tescil ettirilen Amasya Kirazı; Latince tür ismi *Prunus avium* L. olan "0900 Ziraat" olan kiraz çeşidi kullanılarak Amasya ilindeki meyve bahçelerinde üretilmektedir. Amasya Kirazı'nın belirtilen coğrafi sınırdaki kiraz bahçesi olarak kurulması ve ilk olarak yetiştirilmesiyle günümüze kadar gelen bölgedeki kiraz festivallerine konu olması 1950'li yıllara dayanmaktadır. Amasya Kirazı'nın; karakteristik renk, tat, meyve iriliği ve meyve eti sertliği gibi ayırt edici özellikleri temelinde Amasya ilinin coğrafi konumu ve bu kirazın üretim metodu ile ilgili ortaya çıkan özelliklerdir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Amasya Misket Elması**

Amasya Misket Elması, 14.03.2019 tarihinde menşee adı ürün olarak tescil edilmiştir. Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından tescil ettirilen Amasya Misket Elması; Rosaceae familyasının, *Malus* cinsinin, *Malus domestica* türü içerisinde yer almaktadır. Amasya Misket Elması'nın çiçeği yapraklarla birlikte açmaktadır. Beyaz olan çiçekler genellikle ilk açtığında açık pembe renginde ve 2,5-3,5 cm çapında 5 taç yapraklıdır. Çekirdekleri parlak kahverengi ve dolgun olan Amasya Misket Elması'nın çekirdek evi sayısı beş adet olup yıldız şeklindedir. Çıtır, ince kabuklu, beyaz etli, sulu ve hoş kokulu Amasya Misket Elması, Amasya ili dışındaki diğer iklim koşullarında yetiştirildiğinde bu özelliklerin aynısını göstermemektedir. Amasya Misket Elması görsel olarak bakıldığında rengindeki parlaklıktan dolayı (iklim özelliklerinden kaynaklanan) ve kendine has olan güzel kokusu ile ayırt edilebilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Amasya Patlıcan Pehli**

Amasya Patlıcan Pehli, 05.04.2022 tarihinde mahreç işareti ürün olarak tescil edilmiştir. Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından tescil ettirilen Amasya Patlıcan Pehli yemeği, sıvı yağda kızartılmış taze patlıcanların haşlanmış kuzu eti, domates ve yeşil biber ile fırınlanmasıyla pişirilmektedir. Amasya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden biri olan Amasya Patlıcan Pehli'nin hazırlanmasında belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Amasya Toyga Çorbası**

Amasya Toyga Çorbası, 01.12.2021 tarihinde mahreç işareti ürün olarak tescil edilmiştir. Amasya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği tarafından tescil ettirilen Amasya Toyga Çorbası yapımında, süzme yoğurt, nohut, yörede yarma veya dövme denilen kabuksuz buğday, un, yumurta sarısı, tereyağı ve nane kullanılmaktadır. Amasya Toyga Çorbasının yapımında kullanılan süzme yoğurt; inek, keçi veya manda yoğurtlarından elde edilmektedir. Yarma ise; üveyik denilen sert buğdayın kaynatılarak kurutulduktan sonra geleneksel tekniklerle dövülerek kabuğunun ayrılması ile elde edilmektedir. Yapımında kullanılan yarma, coğrafi sınırdan temin edildiği için coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Amasya Toyga Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Amasya Yağlısı**

Amasya Yağlısı, 16.06.2022 tarihinde mahreç işareti ürün olarak tescil edilmiştir. Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından tescil ettirilen Amasya Yağlısı; buğday unu, tuz, su ve kuru maya ile hazırlanan hamurun arasına ceviz içi, ayçiçek yağı ve haşhaş tohumundan hazırlanan iç harç koyularak sac ocakta pişirilmesiyle yapılmaktadır. Mayasız da yapılabilen Amasya Yağlısı'nın hamuruna, maya yerine ayçiçek yağı konulmaktadır. Kat kat bir görünüme sahip Amasya Yağlısı, yaklaşık 40 cm çapında ve daire şeklindedir. Amasya Yağlısının geçmişi eskiye dayanır. Düğün, sünnet, bayram ve cenaze gibi özel günlerde ikram edilen ve Amasya ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Amasya Yağlısı'nın coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Amasya Çiçek Bamyası**

Amasya Çiçek Bamyası, 29.05.2018 tarihinde menşe adı ürün olarak tescil edilmiştir. Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından tescil ettirilen Amasya Çiçek Bamyası'nın ayırt edici özelliği açık yeşil renkli ve küçük meyveli olmasıdır. Bamyada önemli olan gövde, yaprak ve meyve tüylülüğü açısından Amasya Çiçek Bamyası değerlendirildiğinde; hasadı olumsuz etkileyen gövde ve yaprak tüylülüğü ile yeme kalitesi açısından ise önemli olan meyve tüylülüğünün Amasya Çiçek Bamyası'nda az olduğu, bu nedenlerle hem üreticiler hem de tüketiciler açısından diğer bamyalara nazaran tercih edildiği görülmektedir. Ürüne "çiçek" bamyası olarak hitap edilmesinin nedeni daha tam gelişmeden çiçek açtıktan sonra hasat edilmesidir. Bu nedenle oldukça yumuşak ve narin olan bu bamyayı soğuk kış ayları için mevsiminde kurutmak mümkündür (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Amasya Çöreği**

Amasya Çöreği, 24.08.2021 tarihinde mahreç işareti ürün olarak tescil edilmiştir. Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından tescil ettirilen Amasya Çöreği'nin yapımında buğday unu, ceviz içi, tereyağı, tuz ve maya olarak kullanılan nohut suyundan elde edilen hamur kullanılmaktadır. Avuç içi büyüklüğünde ve yarım daire şeklinde Amasya Çöreği'nin üzeri çizilip 15 dakika pişirildikten sonra üzerine sıvıyağ, yumurta sarısı ve beyaz şeker karışımı sürülüp 20 dakika daha pişirilmektedir. Amasya Çöreği'nin yapımında maya olarak kırılmış nohut ile hazırlanan nohut suyunun kullanılması ve pişirme işleminin iki aşamalı olması, ayırt edici özelliklerini kazanmasını sağladığı için coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Burmali Amasya Çöreği**

Burmali Amasya Çöreği, 07.06.2022 tarihinde mahreç işareti ürün olarak tescil edilmiştir. Amasya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilen Burmalı Amasya Çöreği; buğday unu, tuz, su, kuru maya ve nohut suyu ile hazırlanan hamurun bezelere ayrılıp açılması, arasına zeytinyağlı haşhaş ile hazırlanan harç ile ceviz içi konulup tekrar açılması ve burgu biçimi verilip pişirilmesiyle yapılan bir çörektir. Burmalı Amasya Çöreği'nin bileşenlerinden biri olan ve hamuru mayalandırma amacıyla kullanılan nohut suyu; nohutların havanda kırılması, beyaz şekerle karıştırılması ve ılık su içinde 3 gün bekletilmesi suretiyle hazırlanmaktadır. İlk yapımının 1925 yılında gerçekleştiği bilinen Burmalı Amasya Çöreği, Amasya mutfak kültürüne

önemli bir yere sahiptir ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu var olduğu için coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Merzifon Keşkeği**

Merzifon Keşkeği, 06.12.2021 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere Merzifon Belediyesi tarafından mahreç işareti ürün olarak tescil ettirilmiştir. Merzifon Keşkeği genel olarak bayram sabahlarında, düğünlerde ve özel misafirlere ikram edilen besleyici ve doyurucu özelliği, hazminin kolaylığı ve uzun süre tadının damakta kalması özelliğiyle lezzetli bir yemektir. Merzifon Keşkeği'nin özellikle büyükbaş hayvan eti, nohut, aşurelik bütün buğday ile taş çömlerle yaklaşık on iki saat odun ateşinde (taş fırınlarda) pişirilmesi ve çömlek içinde ahşap kaşık (çömçe) yardımıyla çarpılarak (dövülerek) bütün ürünlerin ezilerek lapa haline getirilmesi ve üzerine tereyağlı salça sos ilave edilerek sıcak ikram edilmesi ayırt edici özellikleridir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

### **Suluova Soğanı**

Suluova Soğanı, 05.09.2022 tarihinde Suluova Ticaret ve Sanayi Odası tarafından mahreç işareti ürün olarak tescil ettirilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). İlçedeki verimli arazilerde 50 yılı aşkın süredir üretimi yapılan kuru soğan Amasya'nın 14. coğrafi işaretli ürünüdür.

## **SONUÇ ve ÖNERİLER**

Turistlerin yöresel değerlerini koruyan ve ön plana çıkartan destinasyonlara daha fazla seyahat etmelerinden dolayı destinasyonlar ziyaretçi çekmek ve turizm gelirlerini artırmak için yöresel ürünlerini korumaya önem vermeye başlamışlardır. Özellikle coğrafi işarete sahip yöresel ürün ve yemekleri deneyimlemek için turistler bir destinasyonu ziyaret edebilmektedirler (Hazarhun ve Tepeci, 2018:371). Coğrafi işaretler sadece ürünleri korumak, standartlarını belirlemek veya üretildikleri yöreyi işaret etmenin ötesinde çok verimli birer pazarlama unsuru olarak da kullanılabilir.

Amasya'nın özellikle gastronomi açısından zengin potansiyele sahip olması her geçen gün yeni ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesine neden olmaktadır. Bu çalışmada elde edilen bulgulara göre 2022 Eylül ayı itibarıyla 14 adet ürünün coğrafi işaretle tescil edildiği tespit edilmiştir. Bunlar; Amasya Baklalı Dolması, Amasya Beji Mermeri, Amasya Etlı Çiçek Bamyası Yemeği, Amasya Keşkeği, Amasya Kirazı, Amasya Misket Elması, Amasya Patlıcan Pehli, Amasya Toyga Çorbası, Amasya Yağlısı, Amasya Çiçek Bamyası, Amasya Çöreği, Burmalı Amasya Çöreği, Merzifon Keşkeği, Suluova Soğanı'dır. Ürün gruplarına göre 6 adet ürün "yemek ve çorbalar", 4 adet ürün "işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar", 3 adet ürün "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar", 1 adet ürün "diğer ürünler" kategorisinde tescil ettirilmiştir.

Coğrafi işaretle tescil ettirilen ürünlerin çoğunluğunun yiyecek olması, bu ürünlerin yörede yaygın olarak yerel halk tarafından üretilmesi ve tüketilmesi ürünlerin sürdürülebilirliği açısından avantaj olarak görülmektedir. Ayrıca bu yiyeceklerin haricinde "Amasya Beji Mermeri" nin coğrafi işaret alması dikkat çekicidir. Dünya mermer potansiyelinin yarısına yakınına sahip olan Türkiye'de bir mermer türünün Amasya adı ile tescillenmesinin Amasya'nın bilinirliğinin artması ve imajı için oldukça önemli olduğu düşünülmektedir.

Destinasyonların tanıtımında İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerine önemli görevler düştüğü açıktır. Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü resmi internet sitesi ve sosyal medya hesapları incelendiğinde Amasya'nın coğrafi işaretli ürünleri ile ilgili bilgilere rastlanmamıştır. Coğrafi işaret alma potansiyeli olan ürünlerin tespit edilmeleri, başvuru süreçleri zahmetli süreçlerdir. Ancak bu ürünlerin bölgeye beklenen faydayı sağlayabilmeleri etkin biçimde tanıtılmalarına bağlıdır. Özellikle Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin tanıtım konusunda daha aktif olmaları beklenmektedir.

Amasya'nın coğrafi işaretli ürünleri üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde; Topcu ve Yalçın (2016:475) tüketicilerin coğrafi işaretli elma tüketim tercihleri için ödeme istekliliğini araştırdıkları çalışmalarının sonucunda daha yüksek ödeme istekliliğine sahip tüketicilerin, tüketim tercihlerini coğrafi işaretli Amasya ve Isparta elmalarından yana kullandıkları ortaya çıkmıştır. Çalışkan ve Koç (2012:204) Türkiye'nin coğrafi işaret potansiyelini değerlendirdikleri çalışmalarında, Amasya'daki Taşova Bamyası Şenliği'nden çalışmalarında bahsetmişlerdir. Şahin ve Balcı Akova (2019:337) Türkiye'nin coğrafi işaret niteliğindeki jeolojik değerlerini incelediği çalışmada Amasya Beji Mermerinden bahsetmiştir. Pektaş vd., (2018:78) Türkiye'deki coğrafi işaretli ürünleri ihracat pazarlaması açısından değerlendirdikleri çalışmalarında Amasya Elması ve Amasya Çiçek Bamyasına yer vermişlerdir. Amasya'nın coğrafi işaretli ürünleri üzerine yapılan bu çalışmalar değerlendirildiğinde; tüketicilerin ödeme istekliliği, coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirildiği, jeolojik değerinin incelendiği ve ihracat pazarlaması açısından ele alındığı görülmektedir. Bu çalışma ile özellikle turizm alanında coğrafi işaretli ürünlerin Amasya turizminin gelişmesine katkısının sağlanması ve bu konuda neler yapılabileceği hususunda önerilerde bulunulmuştur.

Bu çalışma neticesinde Amasya'da coğrafi işaret almış ürünlerinin ilin turizmine katkı sağlayabilmesi için şu öneriler sunulmaktadır:

- Amasya Valiliği; Amasya Belediyesi ve Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından hazırlanan tanıtım materyallerinde coğrafi işaretli ürün bilgilerinin de yer aldığı bölümler eklenebilir.
- Amasya'da yer alan konaklama işletmeleri ve restoranlar, menülerine coğrafi işaretli ürünleri eklemeleri için yönlendirilebilir. Bu işletmelerin dışarıdan görülebilir alanlarına coğrafi işaretli ürünlerin servisinin yapıldığını gösteren amblemler yerleştirilebilir.
- Coğrafi işaret kavramının hem yerel halk hem de Amasya'daki işletmeler tarafından öneminin daha iyi anlaşılması için bilinç artırmaya yönelik etkinlikler, programlar düzenlenebilir.
- Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sayfasına ve sosyal medya hesaplarına, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Amasya destinasyonunu tanıtılması için aktif hale getirilen "go amasya" sosyal medya hesabı ve web sayfasına "coğrafi işaretli ürünler" başlıklı ayrı bir bölüm oluşturulabilir.
- Coğrafi işaretli ürünlerin yetiştikleri veya üretildikleri alanları kapsayan, katılımcılara gözlem ve bizzat uygulama imkânı sunan küçük turlar hazırlanarak Amasya'ya tur düzenleyen seyahat acentaları temsilcileri ile paylaşılabilir, tur programlarına dahil etmeleri sağlanabilir.
- Coğrafi işaretli ürünlerin satışının yapıldığı satış ofisleri oluşturulabilir.
- Coğrafi işaretli ürün satışı yapan işletmelerin bu ürünleri özel ambalajlar içinde satmaları sağlanabilir.
- Amasya yöresine özgü somut olmayan kültürel miras unsurlarına, gastronomi değerlerine ve yöresel lezzetlerine yönelik festivaller ve etkinlikler düzenlenebilir. Festival kapsamında hem yerel halka hem de ziyaretçilere Amasya'ya özgü değerler

hakkında bilgi verilerek katılımcılara hem bilgi sahibi olma hem de bu ürünleri görme ve tatma imkânı sunulabilir.

Çalışmanın en önemli kısmının yöntem olarak doküman analizi ile ikincil verilerden faydalanılması olduğu söylenebilir. Gelecekte yapılacak çalışmalarda Amasya'nın coğrafi işaretli ürünlerinin destinasyona gelen turistlerin tercihlerini etkileyip etkilemediği araştırılabilir. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerin bilinirlik düzeyleri, ziyaretçilerin bu ürünlere Amasya'da ulaşabilme durumları incelenerek konuyla ilgili önerilerde bulunulabilir.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Destek Bilgisi:** Herhangi bir kurum ve/veya kuruluşun destek alınmamıştır.

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

**Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

**Etik Kurul Onayı:** Amasya Üniversitesi Sosyal Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 07.11.2022 tarih ve 100227 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

**Araştırmacıların Katkı Oranı:** Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

## KAYNAKÇA

Agarwal, S. and Barone, M.J. (2005). Emerging Issues for Geographical Indication Branding Strategies, (No. 1045-2016-85387). AgEcon Search Research in Agricultural & Applied Economics.

Ceylan, Y. ve Samırkaş Komşu, M. (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bölgesel Turizmin Gelişimi Açısından Değerlendirilmesi: Siirt İli Örneği, *Journal of Humanities and Tourism Research*, (Special Issue 5): 59-75.

Cömert, M. ve Durlu, Ö.F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.

Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılım Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.

Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1: 100-115.

Deselnicu, O.C., Costanigro, M., Souza-Monteiro, D.M. and McFadden, D.T. (2013). A Meta-Analysis of Geographical Indication Food Valuation Studies: What Drives the Premium for Origin-Based Labels?, *Journal of Agricultural and Resource Economics*, 38(2): 204-219.

DOKA (2016). Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı TR90 Doğu Karadeniz Bölgesi Yöresel Ürünler Stratejisi ve 2015-2017 Eylem Planı, DOKA Yayınları Strateji ve Eylem Planları Serisi No: 4, Trabzon.

Eren, F.Y. ve Sezgin, A.C. (2022). Kapadokya Bölgesine Gelen Ziyaretçilerin Coğrafi İşaretli Ürünleri Bilme Durumlarının Gastronomik Destinasyon Algısı Üzerindeki Etkisi, *Aydın Gastronomy*, 6(2): 201-217.

Hazarhun, E. ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2: 371-389.

[https://www.wto.org/english/tratop\\_e/trips\\_e/ta\\_docs\\_e/modules4\\_e.pdf](https://www.wto.org/english/tratop_e/trips_e/ta_docs_e/modules4_e.pdf) [Erişim Tarihi: 26.09.2022].

Işın, A. ve E. Yalçın (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (4): 2507-2522.

Joshi, B.K. and Gauchan, D. (2020) Geographical Indication. In: Joshi, B.K.; Gauchan, D.; Bhandari, B.; Jarvis, D. (eds.) (2020) Good Practices for Agrobiodiversity Management. Kathmandu (Nepal): NAGRC, LI-BIRD and Alliance of Bioversity International and CIAT, p. 35-39 ISBN: 978-92-9255-149-0.

Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi, *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15): 170-189.

Mercan, Ş. O. ve Üzülmez, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği, *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2): 67-94.

Okumuş, B., Okumuş, F. and Mckercher, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism Management*, 28: 253-261.

Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S. and Sandıkçı, M. (2021). The Effects of Local Food and Local Products with Geographical Indication on the Development of Tourism Gastronomy, *Sustainability*, 13(12), 6692: 1-13.

Pektaş, G.Ö.E., Kahraman, C. ve Alkan, G. (2018). Türkiye’de Coğrafi İşaretler ve İhracat Pazarlaması Açısından Değerlendirilmesi, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 23(39): 65-82.

Resmî Gazete (2017). Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblem Yönetmeliği, Sayı: 30285, <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/12/20171229-8.htm> [Erişim Tarihi: 06.10.2022].

Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? (Ed.) Hjalager, A.-M., and Richards, G.: *Tourism and Gastronomy*, (1st ed.). Routledge, (pp. 3-20).

Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4): 36-46.

Sınai Mülkiyet Kanunu, <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf> [Erişim Tarihi: 26.09.2022].

Suh, J. and MacPherson, A. (2007). The Impact of Geographical Indication on the Revitalisation of a Regional Economy: A Case Study of ‘Boseong’ Green Tea, *Area*, 39(4): 518-527.

Suna, B. ve Uçuk, C. (2018). Coğrafi İşaret ile Tescil Edilmiş Ürüne Sahip Olmanın Destinasyon Pazarlamasına Etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3): 100-118.

Şahin, G. ve Balcı Akova, S., (2019). Türkiye’nin Coğrafi İşaret Niteliğindeki Jeolojik Değerleri, *Asia Minor Studies*, 7 (2): 335-354.

Tashiro, A., Uchiyama, Y. and Kohsaka, R. (2018). Internal processes of Geographical Indication and their Effects: An Evaluation Framework for Geographical Indication Applicants in Japan, *Journal of Ethnic Foods*, 5(3): 202-210.

Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları, *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15): 47-75.

Topcu, Y. ve Yalçın, S. (2016). Tüketicilerin Bölge Orijini/Coğrafi İşaretili Elma Tüketim Tercihleri İçin Ödeme İstekliliği, *XII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 25- 27 Mayıs 2016. Isparta. ss: 475-484.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2022). Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 27.09.2022].

Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi İşaretili Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4): 861-871.

555 Sayılı KHK., (1995). Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname, RG: 27/06/1995 – 22326.