



## Gastronomik Ürünlerin Coğrafi İşaretleme Açısından Değerlendirilmesi: Erzurum-Olur Örneği

Tülay Polat Üzümcü<sup>1\*</sup>, Ömür Alyakut<sup>2</sup>, Simay Fereli<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Kocaeli Üniversitesi Kartepe Turizm Meslek Yüksekokulu, Kocaeli

<sup>2</sup> Kocaeli Üniversitesi Kartepe Turizm Meslek Yüksekokulu, Kocaeli

<sup>3</sup> Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, İstanbul

\*Sorumlu Yazar

E-posta: tulayuzumcu@hotmail.com

Geliş Tarihi: 20 Ağustos 2017

Kabul Tarihi: 20 Kasım 2017

### Özet

Küreselleşmenin getirdiği tek yönlü, sağlıksız ve küçük üreticileri tüketen agro-endüstriyel beslenme yapısı, insanların yöresel ürünlere talebini artırmıştır. Günümüz tüketicileri tükettikleri ürünlerin köken ve kalitelerine ilişkin daha duyarlı ve seçici davranmaktadır. Bu bağlamda son yıllarda, ülkemizde yöresel ürünleri koruyabilmek için bir Coğrafi İşaretler sisteminin kurulması, yöresel ürünlere değer kazandırılarak kırsal kalkınmanın desteklenmesi, kültürel ve biyolojik çeşitliliğin korunması önem kazanmaktadır. Kırsal yörelerde yer alan yöre ile özdeşleşmiş gastronomik ürünler, coğrafi işaretleme ile ön plana çıkarılmakta, yörenin ekonomik ve sosyal açıdan gelişmesini sağlamaya yardımcı olmaktadır. Bu kapsamda, Erzurum ili Olur ilçesi coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmiş ve yöreye katkıları olabilecek gastronomik ürünlerinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Ayrıca yöre kırsal kalkınma ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmiştir. Olur, tarihsel geçmişi, doğası, iklimi ve somut olmayan kültürel mirası ile bugün coğrafi işaretlenebilecek çok sayıda kültürel ve gastronomik ürünlere sahiptir. Bugün itibarıyla (15.09.2017) Erzurum Olur ilçesinin coğrafi işaretli ürünü yalnızca Karnavas pekmezi (2005) olmuştur. Bakir kırsal alanları ve yüksek rakımı ile Artvin sınırında yer alan ilçe Karadeniz ikliminin de etkisiyle oldukça zengin bitki ve gastronomik çeşitliliğe sahiptir. Bu bağlamda ilçenin gastronomik potansiyeli dikkate alındığında coğrafi işaretleme konusunda yetersizliği dikkat çekmektedir. Bu doğrultuda bu çalışma Olur ilçesinde, coğrafi işaretleme konusunda ilgililerin/yetkililerin dikkatini çekerek, bilgilendirmek amacıyla yapılmıştır. Çalışma da ilgili yazın taranarak kavramsal bilgi verilmiş, ardından Türk Patent Enstitüsünden Olur ilçesinin tescillenmiş ve tescil başvurusu süren gastronomik ürünleri tespit edilmiş, yörede coğrafi işaretlenebilecek ürünler belirlenmeye çalışılmış ve ilk etapta tescillenebilecek gastronomik ürünler önerilmiştir. Araştırmada, yörenin gastronomik ürünlerinin belirlenmesi ve bu ürünlerin gastronomi turizmi ve yöre ekonomisi ve tanıtımına olası etkileri de açıklanmıştır.

**Anahtar sözcükler:** Coğrafi işaretleme, Kırsal kalkınma, Gastronomi turizmi, Olur

## Evaluation of Gastronomic Products for Geographical Marking: The Sample of Erzurum-Olur

The agro-industrial nutritional structure, which consumes the one-way, unhealthy and small producers used up by globalization, increases the demand of people for local products. Today's consumers are more sensitive and selective about the origins and qualities of the products they consume. In this context, in recent years, establishing a system of Geographical Signs in order to protect the local products in our country, valuing local products, supporting rural development, preserving cultural and biological diversity gains importance. The gastronomic products identified with the region in the rural areas are brought to the forefront with geographical marking and help to ensure that the region develops economically and socially. In this context, the subject of the study is the evaluation of the gastronomic products, which are evaluated in the scope of geographical indication of Olur districts and villages in the rural areas of Erzurum province and which may be important contributions to the region, and to be evaluated in terms of rural development and rural tourism. Olur of Erzurum province has a number of cultural and gastronomic products that can be geographically marked today thanks to its historical background, nature, climate and intangible cultural heritage. As of today (15.09.2017) the geographically marked product of the Erzurum Olur district is only Karnaval molasses (2005). The virgin countryside and the high altitude and the district situated on the border of Artvin have a rich vegetation and gastronomic diversity due to the influence of the Black Sea climate. Given the gastronomic potential of the site in this context, it is noteworthy that geographical marking is inadequate. In this direction, this study was carried out in the province of Olur in order to draw attention to the authorities / relevant person about the geographical marking. In the study, conceptual information was given by searching the related literature, then gastronomic products having identified and registered applications were registered in the Turkish Patent Institute, and gastronomic products were suggested to be registered in the first stage. The research also identifies the gastronomic products in the region and explains the possible effects of these products on gastronomy tourism, rural tourism, local economy and promotion.

**Keywords:** Geographical marking, Rural development, Gastronomic tourism, Olur

## GİRİŞ

Son yıllarda küreselleşen dünya ticaretinde çok ve çeşitli ürünlerin üretilmesi beraberinde, aşırı kar düşüncesini getirmiş, bu durum geleneksel gıdalar yerine içeriği ile oynanmış ürünlerin üretimini artırarak tüketicinin sağlığını tehlikeye atmaya başlamıştır [1]. Küreselleşmenin dayatmış olduğu bu tek yönlü, sağlıksız ve küçük üreticileri yok eden agro-endüstriyel beslenme kalıbı tüketicilerin yöresel ürünlere olan talebini önemli ölçüde artırmış, tüketiciler tükettikleri ürünlerin köken ve kaliteleri konusunda daha duyarlı ve seçici olmuş, yöresel ürünler piyasaları, fonksiyonel piyasalardan sonra en çok gelişme eğilimi gösteren piyasalar içinde yer almıştır [2].

Günümüzde ülkelerin ekonomilerine katkısı giderek artan turizm sektörü, kültürel ve geleneksel değerlerin tanıtımına doğru yönelmeye ve bu tanıtım içerisinde yerel ürünler ve gastronomi turizmi önemli bir pay almaya başlamış, geleneksel ürünlerin sürdürülebilirliği de önemli konulardan birisi haline gelmiştir. Bu bağlamda Avrupa'da Fransa gibi ülkelerin bazı ürünlerde uyguladıkları koruma modülü ilk olarak 1992 yılında AB ülkeleri daha sonrada uluslararası arenada *Coğrafi İşaret Sistemi* olarak şekillenmeye başlamıştır. Avrupa Birliği üye ülkelerinde mevcut geleneksel gıdalara coğrafi işaretlerin uygulanması yaygın olup, yürürlüğe konulan kanunlarla her ülkenin kendi bünyesinde barındırdığı birçok farklı ürün, coğrafi işaretler ile kayıt altına alınmaktadır [1; 3; 4].

İnternetin yaygınlaşması ve sosyal medya ile bilinçlenen tüketiciler ürün tercihlerini, doğal ve geleneksel değerlerine sahip çıkararak, onları tüketme eğilimine gitmişlerdir. 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 işaretlemeye gitmiştir. Dünya'da coğrafi işaretleme 1883 yılında Paris sözleşmesi ile başlamış olmasına karşın ülkemizde coğrafi işaretlemeye ancak 1995 yılında başlanabilmektedir. Coğrafi işaretler Türkiye açısından

değerlendirildiğinde, kırsal alanların geniş olduğu, kültürel ve yerel zenginliklerin bol olduğu Türkiye için bu kavramın oldukça önem arz ettiği söylenebilir. Coğrafi işaretler, yerel değerler ile geleneksel mirası koruma altına alarak, yerel tarımsal faaliyetleri destekleyerek, coğrafi işaret alan ürünlerin yetiştiği bölgenin tanıtımına katkı sağlamaktadır. Coğrafi işaretler, ürünün kökeni ile olan kuvvetli ilişki sayesinde tüketicileri ürünün bulunduğu coğrafyaya çekerek turizmin canlanmasına katkıda bulunmakta, böylece bölgesel gelişim anlayışının da önemli bir unsuru olarak görülen turizm, yerel ve yöresel ürünlerin ön plana çıkmasını sağlayan önemli bir sektör olarak kabul edilmektedir [5]. Bugün ülkemizde yöresel ürünleri koruyabilmek için ideal bir Coğrafi İşaretler sisteminin kurulabilmesi, yöresel ürünlere değer kazandırılarak kırsal kalkınmanın desteklenmesi, kültürel ve biyolojik çeşitliliğin korunması konusunda çaba harcanmaktadır [2]. Türkiye'de 17.09.2017 tarihi itibarı ile 209 ürün coğrafi işaretlenirken, 399 ürünün ise tescil süreci devam etmektedir [6; 7].

Erzurum'un Karadeniz Bölgesi'nde bulunan ilçelerinden olan Olur'un topraklarının küçük bir bölümü Doğu Anadolu Bölgesi, diğer bölümü Karadeniz Bölgesi sınırları içerisinde yer almaktadır. İlçenin yüz ölçümü 820 km<sup>2</sup>, rakımı 1300 metre olup, il merkezine 170 km mesafede ve 2016 yılı verilerine göre nüfusu 6510 kişidir. İlçe, batı ve kuzeyde Artvin, doğuda Ardahan İli, güneydoğuda Şenkaya, güneyde de Oltu ilçeleriyle çevrilidir. İlçe arazisini Yalnızçam dağlarının güneybatı uzantıları engebelendirir. Olur'un sularını Tavuzker köyü deresi ile Olur Çayının katıldığı Oltu Çayı toplar. İlçede 2800 rakıma varan yaylalarda her türlü yeşil flora ve fauna sahiptir. İlçe düzlükler görmek mümkündür. Olur 1958 yılında ilçe yapılmıştır [8; 9]. Olur adı, kasabanın içinden akan Olur deresinden gelir. Sözcüğün aslı Ermenice olup "büklüm" (deresi) anlamına gelmektedir [10].

Erzurum'un kuzeyinde yer alan ilçe Ardahan ve Artvin'e sınır komşusu olup, komşusu olan Şenkaya, Oltu, Tortum ve Yusufeli ilçeleriyle birlikte, Ermeni tarihinde Tayk' (Gürcüce Tao, Yunanca Taokhi) adı verilen bölgenin bir parçasıdır [10]. Bölgenin tarih çağı M.Ö.9 yüzyıl sonlarında başlamaktadır. M.Ö.680 yılında Kafkasları aşmış gelen akınçı



Şekil 1: Olur'un Konumu [11]

Saka Türkleri, Asurluları yenerek Kür, Aras, Çoruh ve Karasu boylarına yayılmışlar, Saka kabileleri yerleştikleri yerlere kendi boy isimlerini vermişlerdir. M.Ö.626 yıllarında Med (İran) İmparatorluğunun sürekli saldırılarına maruz kalan Saka'lan, Med'lere tabi olmuşlardır. Med'lerden sonra Pers'lerin Doğu Anadolu Bölgesi sürekli savaşlarla el değiştirmiştir. M.S. 430 yıllarında Bizanslıların eline geçen Çoruh boyları Bağarat sülalesinin ülkesi olmuştur [8]. M.S 3-9.yüzyıllarda Mamikonyan sülalesine ait bir beylik olmuştur. Bugün Çataksu adı verilen Tavusker (Ermenice Tayotskar), Şenkaya ilçesine bağlı Penek ve Yusufeli'ne bağlı İşhan kasabaları bu beyliğin başlıca merkezleri iken, 9. yüzyıldan itibaren Tayk' beyliği, Ermeni asıllı Bagratuni hanedanının Gürcüleşme politikası izleyen kolunun egemenliğine girmiştir. Bu tarihten itibaren bölgeye Gürcü kültürü ve Gürcü mezhebi damgasını vurmuştur [10]. Oltu bölgesine hakim olan Bağratlı Gürcü Kralı III.David zamanında,1018 yılında Bizanslılar savaş sonrası Gürcüleri yenerek bu sülaleyi kuzey doğuya sürmüşlerdir. Selçuklu Sultanı Alp Arslan (1071) Malazgirt Zaferini müteakip kumandanlarından her birine Anadolu'nun muhtelif bölgelerini fethetmek görevini verirken, Erzurum ve havalisini de Emir Ebû'l-Kasım Saltuk'a iktâ olarak vermiş ve bölge (Oltu ve çevresi) 1124 yılına kadar Saltuklu Beyliği idaresinde kalmıştır. 1202-1230 döneminde Erzurum Selçuklu Devleti, 1230-1256 döneminde Anadolu Selçuklu Devleti idaresinde olan bölge, 1256-1336 döneminde İlhanlı Devletinin hakimiyetinde kalmış, 1394 yılında Çağatay Hükümdarı Timur Karakoyunluları yenerek Oltu ve çevresini idaresi altına almıştır. Acara, Şavşat, Kılarcat (Artvin-Ardanuç) ve Taok (Oltu – Olur-Tortum –Yusufeli) bölgesini içine alan Yukarı Kür ve Çoruh bölgesine 1280 yıllarında kurulan “Atabeğler” hükümetinden dolayı bütün bu yerlere (Sa-Atabego) Atabek Yurdu adı verilmiş olup, yönetim merkezi Ahıskadır. Bugünkü Erkinis ile Olur kazası arasındaki dağlık mintikanın adı Tavuskâr olup, 5 kalesi 17 mamur köyü, 418 nüfusu bulunan Tavuskâr ili 8 Zilkâde 957/ 18 Kasım 1550 tarihinde Sancak hâline getirilmiştir [8]. Yörenin Gürcü halkı 16. yüzyılda Osmanlı egemenliğinin kurulmasından sonra hızla Müslümanlığı kabul ederek Türkleşirken, azınlıkta kalan Ermeni nüfusu özellikle 1828 Rus harbinden sonra topluca Rus egemenliğindeki Ermenistan'a göçmüştür. Olur ilçesi, Osmanlı-Çarlık Rusyası savaşlarına sahne olmuş (10), 1877-1878 Osmanlı Rus savaşı sonrasında imzalanan 3 Mart 1878 tarihli Ayastefanos Anlaşması ile Olur ve çevresi Rus idaresine girmiştir [8]. Bölge, 1917 yılı sonunda Ekim Devrimi sonucunda Rus ordusu dağıldığında bir süre Ermenistan'ın egemenliğinde kalmış, bu dönemde Ermenilerle yerli Türk halkı arasında çatışmalar olmuştur. Bölgeye düzenli ordunun gelmesiyle 28 Mart 1918'de ilçe yeniden Osmanlı topraklarına dahil olmuştur. 25 Mart 1918'de Olur kırk yıllık Rus idaresinden kurtarıldı [10]. Ancak Olur 30 Ekim 1918 tarihinde imzalanan Mondros Mütarekesi ile Türk sınırları dışında bırakılmış ve 1922 tarihinde Oltu'ya bağlanmıştır [8]. İlçenin idari merkezi Osmanlı döneminde Tavusker (Çataksu) kasabası iken, nahiye merkezi 19. yüzyılda Olur kasabasına taşındıktan sonra da bölgenin adı Cumhuriyet dönemine kadar Tavusker olarak anılmış ve Olur merkezine de bazen bu isim verilmiştir. 1958 yılına kadar Oltu ilçesine bağlı bir bucak olan Olur, bu yıldan itibaren Erzurum'a bağlı bir ilçe olmuştur [10].

Erzurum ili, Olur ilçesi kahramanlıklara sahne olmuş tarihsel geçmişi, bozulmamış doğası, yüksek rakımlı yaylaları, yaşayan kültürü, misafirperver Anadolu insanı ve zengin gastronomisiyle coğrafi işaretlenebilecek çok

sayıda kültürel ve gastronomik ürüne sahiptir. Bugün itibarıyla (27.11.2017) Erzurum ilinde; Erzurum Civil Peyniri, Erzurum Küflü Civil Peyniri(Göğermiş Peynir), Erzurum Kadayıf Dolması, Oltu Çağ Kebabı, gastronomik anlamda, Oltu Taşı el sanatı olarak coğrafi işaretlenmiş olup, Erzurum Ehram Dokuma Kumaşı coğrafi işareti ise başvuru aşamasındadır. Erzurum'un Olur ilçesinin coğrafi işaretli ürünü yalnızca *Karnavas Dut Pekmezidir*.

Olur ilçesinin gastronomik potansiyeli dikkate alındığında ilçenin coğrafi işaretleme konusunda yetersizliği görülmektedir. Bu bağlamda çalışmada öncelikle, Olur ve köylerinin zengin gastronomik ürün yapısı ve coğrafi işaretlenebilecek nitelikteki ürünlerinin tespit edilmesi amacıyla yapılmıştır. Ardından coğrafi işaretleme konusuna ilgili ve yetkililerin dikkatini çekmek ve bilgilendirmek amaçlanmıştır. Çalışma ile ilgili ilgili yazın taranarak kavramsal bilgilere yer verilmiş, Türk Patent Enstitüsünden (TPE) Erzurum ili ve Olur ilçesinin tescillenmiş coğrafi işaretli ürünleri ile tescil başvurusu süren gastronomik ürünleri tespit edilmiştir. Ardından Olur ilçesinde coğrafi işaretlenebilecek ürünler tespit edilmeye çalışılmış, ilk etapta tescillenebilecek gastronomik ürünler önerilmiştir. Çalışmanın araştırma kısmında ise ilçe köylerinden “Kekikli merkez köyü (Salaçur), Kekikli köyü Cevizli mahallesi (Salt) ve Çataksu (Tavusker) köylerinde yaşayanlar ile görüşülerek, gastronomik coğrafi işaretlenebilecek ürünler tespit edilmiştir. İlaveten işaretlemenin ilçe ve köylerinde gastronomi turizminin gelişimi ve ilçeye katkıları da değerlendirilmiştir.

### Coğrafi İşaret ve Coğrafi İşaretli Ürünler

Coğrafi işaret terimi ilk kez bir sınai mülkiyet hakkı türü olarak Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşmasının (TRIPS) 22'nci maddesinde, “*Bir malın kalitesinin, ününün veya diğer özelliklerinin esas olarak coğrafi menşesine atfedildiği durumlarda, bir malın menşesinin herhangi bir, üyenin, ülkesi veya bu ülkede bir bölge veya yer olduğunu gösteren işaret*” olarak tanımlanmıştır. Bu işaretler, söz konusu yöreye özgü doğal ya da insan faktörlerinden oluşan özelliklerin ürüne kazandırdığı nitelik ve kalite itibarıyla bölge ürünlerinin benzer ürünlerden ayırt edilebilmesini sağlamaktadır [12].

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 [13]. 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 [14]. Coğrafi işaretler, ayırt edici işaretler arasında geçmiş en eskiye dayananı olup, bir işaretin coğrafi işaret olarak nitelendirilmesi için bazı unsurları taşıması gerekmektedir. Bu unsurlar; ürün, belirli bir coğrafya, 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 [15]. İlaveten coğrafi işaretler, özellikle kırsal kalkınmanın desteklenmesinde de önemli bir role sahiptir. Örneğin; Malatya Kayısı 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. “Coğrafi işaretin tescilinin başlıca amaçları şöyle sıralanabilir”[16]:

- 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.*

Ülkemizde yerel değerlerin korunmasına yönelik ilk çalışma “27.06.1995 tarihinde yürürlüğe giren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” ile gerçekleştirilmiştir [1]. “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 işarete karşılık gelen *geographic indication* kavramının tanımında ‘ürün’ün “üretimi ve/veya işlenmesi ve/veya hazırlanması işlemlerinin belirtilen coğrafi alan içinde yapılması” gereği belirtilmektedir [17]. 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 istismarlarla karşılaşabilmekte yetkisiz kesimlerce sahte kullanımları tüketici ve dürüst üreticiler üzerinde yıkıcı etki yaratmaktadır [18]. Yasa, tescilleri vermek üzere Türk Patent Enstitüsünü (TPE) görevlendirmiştir. Bu kararnameye göre coğrafi işaret verilirken [1]:

- 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 Menşe adı, örneğin Antep fıstığı, en az biri bu alanda gerçekleşiyorsa Mahreç işareti verilmektedir, örneğin Antep baklavası.

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 “menşe adı koruması” ve “coğrafi işaret koruması” olarak ikili bir ayırım getirmiştir [18]. Coğrafi işaret korumasına konu olan ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamı sınırları belirlenmiş coğrafi alanda gerçekleşmek zorunda ise bu tür coğrafi işaretlere “menşe” adı verilmektedir. Menşe adını taşıyan ürünler ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilemezler. Menşe 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 [14]. 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 işareti sahibi ürünler –belirlenen özelliklerden en az birini bulundurması halinde– ait oldukları bölgenin dışında da üretilebilir. Menşe adı ve mahreç işareti arasındaki temel fark üretim yeri ile ilgilidir. Mahreç işareti 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 [19]. Başka bir ifadeyle, coğrafi işaretleme 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 [20].

Coğrafi işaretlerin tescili için yetkili merci belirtildiği gibi Türk Patent Enstitüsü (TPE) olup, yurt içinden veya yurt dışından yapılacak tüm başvurular TPE 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, TPE internet adresinden de ulaşılabilecek 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 tanıyarak. 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 çapında dağıtım olan en yüksek tirajlı günlük gazetelerin birinde yayımlanır. İtiraz süresi Resmi Gazetede 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 [21].

#### **Erzurum ili Olur İlçesi Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin İncelenmesi**

Türkiye farklı coğrafi bölgeler ve iklim zenginliği ile önemli bir biyoçeşitliliğe ve buna bağlı olarak, zengin çeşitlilikte tarımsal ürünlere sahiptir. Bu çeşitlilik aynı zamanda önemli bir Coğrafi İşaret potansiyeli anlamına gelmekte ve ülkemizde bu sayının yaklaşık 1500 olduğu tahmin edilmektedir [22]. Erzurum, yemek kültürünün çok zengin olduğu bir ilimiz olup, Erzurum mutfağını farklı kılan özelliklerin başında coğrafi yönden İpek yolu üzerinde bir kavşak oluşunun ve başta Osmanlı Devleti olmak üzere pek çok medeniyete ev sahipliği yapmasının çok büyük bir önemi vardır. Erzurum Avrupa'ya, Karadeniz'e, İran'a, Rusya'ya uzanan yolların kesişme noktasında bulunmaktadır. Bu yüzden etrafındaki Erzincan, Gümüşhane, Bayburt illerinin yanı sıra Kafkaslardan, Rusya'dan ve İran mutfak kültüründen de etkilenmiştir. Ne kadar çok tat ve koku birbiriyle kaynaşırsa ortaya çıkan yemeğin o kadar lezzetli olması kaçınılmazdır. İlin coğrafi özellikleri ile yemeklik malzemelerin doğal ve organik olması da lezzet farkının nedenleri arasındadır [23].

Hayvancılığın çok önemli olduğu Erzurum, başta et ve süt ürünleri olmak üzere, hayvansal ürünler konusunda Türkiye'nin en iddialı yörelerinden biridir. Erzurum'a özgü civil peyniri ve lor peyniri ülke çapında ün kazanmıştır. Hayvancılığın bu bölgede gelişmiş olması dolayısıyla yoğurt, tereyağı, kaymak ve peynir gibi süt ve süt ürünleri Erzurum'da oldukça fazla tüketilen yiyeceklerdir. Günümüzde nadiren görülen güveçte yoğurt, geçmişte Erzurum kültürüne has uygulamalarla yapılmakta ve saklanmaktaydı. Ayrıca Erzurum'da kuşburnu, elma, ayva, vişne, kiraz, kayısı gibi meyvelerden evde yapılan reçel ve marmelatlar ve ayrıca tandır ekmeği Erzurum mutfağının vazgeçilmez ürünlerinden olup, dut pekmezi Tortum, Uzundere, Olur ve İspir ilçelerinde üretilmektedir. Kır çiçeklerinden yapılmış Erzurum yayla balı da yörenin şifa kaynaklarından bir diğeridir. Geleneksel Erzurum evlerinde yer alan mutfak ve tandırlar, diğer illerdeki tarihi evlerden mimari olarak ayrılmaktadır. Erzurum evlerinin

zemin katında yer alan tandır evi kare veya dikdörtgen plan düzenlemesine sahiptir. Evliya Çelebi geleneksel tandır odasını şu şekilde anlatmaktadır: "...Tandıra kete, kalın sac ekmeği (bazlama veya etli börek) ve herise (keşkek) pişirilmektedir..." Kendi içerisinde bir kültür olan tandır evi Erzurum evlerini özelleştirerek Anadolu'nun en zengin mutfak mimarisinin oluşmasına sebep olmuştur [23].

Ülkemizin bu zenginliği gözönünde bulundurulduğunda coğrafi işaretlenen ürün sayısının çok geride olduğunu söylemek mümkündür. Bu anlamda bu çalışma Erzurum ili Olur ilçesinin sahip olduğu doğal ve kültürel zenginliğiyle coğrafi işaretlenebilecek çok sayıda ürüne sahiptir. Ancak bu çalışmada Olur ilçesinin gastronomik ürünleri, kapsam altına alınmış olup, bugün itibarıyla ilçenin coğrafi işaretli tek ürünü: Karnavas pekmezidir. İlçenin gastronomik potansiyeli dikkate alındığında ilçenin coğrafi işaretleme konusunda yetersizliği görülmektedir. Bu anlamda araştırma, Olur ve köylerinin zengin gastronomik ürün yapısı ve coğrafik işaretlenebilecek nitelikteki ürünlerinin tespit edilmesi amacıyla yapılmıştır. İlâveten ilçenin gelişimi ve doğal ve kültürel değerlerinin yaşatılması ve korunması hususunda ilgililer ve coğrafi işaretleme konusunda yetkili makamların dikkatini çekmek ve bilgilendirmek amaçlanmıştır. Çalışmada ilgili yazın taranarak kavramsal bilgilere yer verilmiş, Türk Patent Enstitüsünden (TPE) Erzurum ili ve Olur ilçesinin tescillenmiş coğrafi işaretli ürünleri tespit edilmeye çalışılmış, ilk etapta tescillenebilecek gastronomik ürünler önerilmiştir. Çalışmanın araştırma kısmında ise ilçe köylerinden "Kekikli merkez köyü (Salaçur), Kekikli köyü Cevizli mahallesi (Salt) ve Çataksu (Tavusker) köylerinde yaşayanlar ile görüşülerek, gastronomik coğrafi işaretlenebilecek ürünler tespit edilmiştir. İlâveten işaretlemenin ilçe ve köylerinde gastronomi turizminin gelişimi ve ilçeye olası katkıları da değerlendirilmiştir.

Olur ilçesi demografik yapısı incelendiğinde; ilçede yaşayan köylerde farklı etnik kökene sahip yerel halka rastlanmıştır. Örneğin Çataksu köylülerinin Ahıska Türkü olduğu, Kekikli köyünün ise Artvin ile sınır köyü olması sebebiyle kökeni Hod (Maden) köyüne dayalı olanlar, Karaman Türklerine dayalı olanlar olduğu belirtilmektedir. Bu bağlamda Olur ilçesi mutfak kültürü ve coğrafi işaretli ürünler bakımından son derece zengindir. İlçede beslenme temel olarak unlara dayanmakta, iklim sebebiyle sebze-meyve tüketimi sınırlı olmaktadır. Daha çok hamurışı, bal, ceviz, dut pekmezi, süt, kaymak, peynir, tereyağı gibi hayvansal ürünlere dayanırken, sebze olarak patates, fasulye, mısır öne çıkmaktadır. Tek coğrafi işaretli ürün 2005 yılında coğrafi işaretlenmiş olan Karnavas Dut Pekmezidir. Olur ilçesinde coğrafi işaretlenebilecek ürünlerin kimileri Erzurum'un kimi ilçelerinde de yapılırken; *Kımtılı (Tutmaç) Çorbası, Katmer, Dut Pekmezi tatlısı, Dut çullaması, Pestil çullaması, Lokum, Bişi, Maşış* gibi, kimi ürünler ise; Kekikli köyü Gandriff (Kızarmış peynir), Kekikli köyü Salt mahallesi Nişoş (Taş nanesi), Kekikli köyü Kekik balı, Kekikli köyü Lor çorbası, Çaşır, Cadı Kaymaklısı (Mısır ekmeği), Pilekide kete, Dügmaç, Kekikli köyü Yılbaşı Pağaçası, Erik dolması, Armut turşusu, Muşmula turşusu, Kesme Çorbası, Siron, Ev makarnası, Sütlü çorba, Çeçli fasulye, Hasuta, Haşıl, Mısır Çorbası, Kavut Çorbası, Gendime çorbası, Tatlı erişte, Kuymak vb. Olur ilçesindeki gastronomik ürünlerdir.

### Olur Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

**Karnavas Dut Pekmezi:** Erzurumli Olur ilçesi Ormanağzı köyü, eski adıyla Karnavas Köyü'nde duttan yapılan pekmeze verilen isimdir. Karnavas Pekmezi; bağbozumunun hemen ardından taze ve tatlı dutların harlı odun ateşi üzerine konulan büyük kazanlarda kaynatılarak süzülerek şurubunun alınması, posasının atılmasının ardından şurubunun koyulaştırılması ile elde edilir. Bu pekmezinin yapımı çok zor olmasına karşın, damak tadı çok hoş ve oldukça tatlı olduğundan vazgeçilmez bir ürün olarak yörede yerini korumaktadır. Halk tarafından kansızlığa ve mide hastalıklarına iyi geldiği bilindiğinden yörede çok tüketilmektedir [24]. Karnavas pekmezi 12.08.2005 yılında menşe işaretlenmiş olup, Ormanağzı, Taşlıköy, Yeşilbağlar, Köprübaşı ve Coşkunlar köyleri coğrafi sınırlarında coğrafi işaretlenmiştir. Karnavas Dut Pekmezinin ayırt edici temel özellikleri; yoğun kirletici kimyasallardan uzak yüksek rakımlı dut bahçelerinde yalnızca çiftlik gübresi kullanılması ve kimyasal mücadelenin yapılmadığı organik üretim faaliyetinden elde edilen dut hammaddesine suyun ilavesi dışında hiçbir katkı ve koruyucu maddelerin kullanılmadığı doğal bir ürün olmasıdır [25]. Bu ürün çam odunu ateşinde tahta kaşıkla karıştırılarak katı bir viskositeye ve iyi bir parlaklığa ulaşıncaya kadar muameleye tabii tutulmaktadır [26].

### Olur Coğrafi İşaretlenebilecek Gastronomik Ürünler

Erzurum ili Olur ilçesi 40 adet köye sahip olup [28], bu köylerde coğrafi işaretli gastronomik ürün sayısı oldukça fazla olmasına karşın bu çalışmada ilk etapta coğrafi işaretlenebilecek ürünler tespit edilmiş ve önerilmiştir. Bu doğrultuda ilk etapta ün yapmış, en bilinen ve en önemli ürünlere yer verilmiştir. Bu gastronomik ürünler: Kekikli köyü Gandriff (Kızarmış peynir), Kekikli köyü Salt mahallesi Nişoş (Taş nanesi), Kekikli köyü Kekik balı ve Çaşırır. İlçede coğrafi işaretlenebilecek nitelikte, yöreye özgü geleneksel yiyecekler: Kınıtlı (Tutmaç) Çorbası, Katmer, Dut Pekmezi tatlısı, Dut çullaması, Pestil çullaması, Lokum, Bişi, Mafış, Kekikli köyü Lor çorbası, Cadi Kaymaklısı (Mısır ekmeği), Pilekide kete, Dügmaç, Kekikli köyü Yılbaşı Pağaçası, Erik dolması, Armut turşusu, Muşmula turşusu, Kesme Çorbası, Siron, Ev makarnası, Sütlü çorba, Çeçli fasulye, Hasuta, Haşıl, Mısır Çorbası, Kavut Çorbası, Gendime çorbası, Tatlı erişte, Kuyumak vb. sayılabilir. Bu bağlamda ilk etapta gandrif, nişoş, bal ve çaşırın işaretlenmesi önerilerek, kısaca bilgi verilmiştir.

### Kekikli Köyü Gandrif (Kızarmış Peynir):

Gandrif yapımında sütün kaymağı alınmadan birkaç gün bekletildikten ama çok ekşitilmeden, peynir mayası eklenerek kaynatılır ve yuvarlak bir kalıp olarak çıkarılır ve sonra kurumaya bırakılır. Gandrif, diğer peynirlerden farklı olarak yaklaşık bir yıl süre buzdolabı dışında bekleyebilen, yağlı, kuru ve sert bir peynirdir. Eski kaşar kıvamında

ve tadına benzer olmasına karşın yağlı ve sert bir yapısı olduğundan, ateşte kızartılarak sıcak sıcak yenilmektedir. Özellikle, geçmişte çocuklar için yapıldığı belirtilmektedir. Kızartılarak yenilen başka bir peynir türü olmaması ve kekikli köyü dışında Olur'un diğer köylerinde dahi bilinmemesi ve köyde yalnızca bir kaç kişinin kendi tüketimleri dışında satış amaçlı yapılmaması nedeniyle, ürünün coğrafi işaretlenerek korumaya alınması gereklidir.

### Kekikli köyü (Salt mahallesi) Nişoş (Taş nanesi):

Kekikli köyü dere kenarındaki taşlık alanlarda yetişen nişoş yalnızca bu köyde yetişen bir bitkidir. Yoğun aroması ve güçlü kokusu ile köyde kınıtlı (tutmaç) olarak bilinen yoğurtlu çorbada kullanılmaktadır. Bitki son yıllarda köyden ayrılan ve kentte yaşayan eski köy halkı tarafından yoğun talep görmektedir. Bu talebi karşılamak için bilinçsizce kökünden toplanması sonucunda bitki yok olma tehlikesi ile karşı karşıyadır. Bitkinin coğrafi işaretlenmesi korunması ve yöredeki bitki çeşitliliğinin sürdürülebilirliği, bilinçli toplanmasına dikkat çekmesi bakımından önemlidir.

**Kekikli köyü çiçek balı:** Kekikli köyü 1800 rakımda yerleşmiş bir köy olup, kekikli köyü balı; kır çiçekleri, nişoş, kekik, gevan çiçeği vb. yabancı bitkiler, söğüt, ardıç vb. ağaçlardan ve meyve ağaçlarının çiçekleri balıdır. Olur ilçesi ve çevresinde hiçbir sanayi tesisi yada kirlilik söz konusu olmadığından bal organikdir. Köyde arıcılık yapan sınırlı sayıda olup, bala talep yoğun olmaktadır.

**Çaşır:** Çaşır yüksek dağ yamaçlarında ve sarp kayaların etrafında yetişen yabancı bir bitki olup, Erzurum'un ilçelerinde ve çevresinde sadece yaz aylarında yetişir. Çaşır, uyarıcı ve gaz söktürücü etkilerinden dolayı anason meyvesi olarak kullanılmaktadır [29]. Bu bitkinin iki türü vardır; birincisi zehirli olduğu söylenen, iri olan ve yenilmeyen cinsi olup "deli çaşır" denilirken, ikincisi de boyca küçük ve yenilendir ve "akıllı çaşır" denir. Genç sürgünleri olgunken, yani sertleşmeden toplanarak birkaç şekilde değerlendirilir. Yaprakları ve gövdesi suda haşlandıktan (acıyı çıkarılıp terbiye edildikten) sonra hafif tuza bandırılarak yenildiği gibi, yağda kavularak yemeği de yapılır. Ayrıca gövdesi soyularak çiğ de yenilebilir [30]. Çaşır, salata şeklinde ya da yemeği yapılarak tüketilir. Toplanan çaşır otları, uçları ve dip kısımlarından kesilerek temizlenir ve yıkanır. Soğuk suda yumuşayınca kadar haşlanır ve süzülür. Acısının çıkması için bir süre soğuk suda bekletilir. Gerekirse bu su birkaç defa değiştirilir. Daha sonra sudan çıkarılır, hafif tuzlanarak olduğu gibi veya küçük küçük doğranarak üzerine sirkeli sarımsak veya limon sıkılarak da yenilebilir. Salamura olarak saklamak isteniyorsa, haşlama işleminin daha kısa süreli yapılması ve tuz konularak saklanması gerekir. Ayrıca, haşlanmış ve sıkılmış çaşır otlarından çeşitli yemekler de yapılır. Bunlardan biri çavşur kavurmasıdır. Tereyağında kavranan doğranmış çavşur, üzerine yumurta kırılarak



Fotoğraf 3-4 [27]



Foto 5-6: Gandrif





Foto 9-10-11: Kekikli Köyü Nişoş Foto 12: Kekikli Köyü Petek Balı Foto13: Arı Kovanları Foto 17-18: Çaşır

lezzetli bir yemek haline getirilir. Bazı aileler, bulgur pilavını haşlanmış çavşur parçaları ile birlikte demlendirirler [31].

### 3. Olur İlçesi Gastronomik Ürünlerinin Turizm Bağlamında Değerlendirilmesi

Günümüzde turizm hareketi gerek nitelik, gerekse nicelik bakımından değişime uğramış, bu değişim, kişilerde çevre bilincinin oluşmasına, insanların tüketim alışkanlıklarının değişmesine ve sağlıklı yaşamın ön plana çıkmasına artmasına sebep olmuştur. Bunun sonucunda kitle turizminden uzaklaşılarak gürültü ve kirlilikten uzak, insan ilişkilerinin daha sıcak ve yüz yüze olduğu, doğal yapısı bozulmamış kırsal alanlara doğru yönelen alternatif turizm türlerinin ortaya çıkmasına ve beraberinde farklı bölgelerin turizm açısından önemli duruma gelmesine neden olmuştur. Sonuçta insanlar pahalı, kalabalık ve dejenere olmuş sahil mekanları yerine, tatillerini kırlarda geçirmeyi tercih etmektedirler [32].

Kırsal alan denildiğinde, nüfus yoğunluğu km<sup>2</sup> başına 150 kişiden az olduğu, tarıma dayalı ekonomik yapının yanında, doğal kaynakların kullanımı ve geleneksel değerlerin hayatın şekillenmesinde etkili olduğu, yüz yüze ilişkilerin yaygın olduğu, doğal ve kültürel yapının korunduğu, تنها, yapaylıkla tanışmamış, kentsel alanlar dışında kalan mekanlar akla gelmektedir. Türkiye’de 1924 tarihli Köy Kanununa göre 20.000’den daha az nüfusa sahip yerleşim yerleri kırsal alan kapsamına girmektedir [32]. Kırsal turizm ise, kırsal kültür, doğal çevre ve tarımla bütünleşen, ayrıca diğer turizm türleriyle kolaylıkla entegre olabilen bir turizm türüdür. Bu sebeple, çeşitli yerel, ulusal ve uluslararası girişimlerle içeriği zenginleştirilen kırsal turizm, dünyanın pek çok ülkesinde insanları tatil için kırsal alanlara çekebilmektedir [33]. Avrupa Birliği tarafından yapılan çalışmalarda kırsal turizm, tarımsal ya da yerel değerlerle iç içe bulunarak hoşça zaman geçirmek olan turistlere, beklentileri doğrultusunda konaklama, yiyecek içecek ve diğer hizmetleri veren küçük ölçekli işletmelerin yer aldığı küçük yerleşimlerde gerçekleştirilen faaliyetler bütünüdür [32]. Ülkemizde ise kırsal turizmin geliştirilmesi için, yalnızca ülkemiz turizmi açısından önemini ortaya koymanın yeterli olamayacağı bilinmeli, ülkemiz ekonomisine de ne gibi katkılarının olacağı saptanmalıdır. Çünkü kırsal turizm, kadının istihdamı, yerel halkta girişimcilik ruhunu ateşlemesi, yerel ekonomilere girdi ve dinamizm kazandırması, ekonomik sektörleri harekete geçirmesi, bölge ve ülke düzeyinde kırsal kalkınmaya destek vermesi bakımından, önemli bir güce sahiptir [33]. Kırsal yerleşimlerin kültürel ve doğal zenginliği, doğal, kültürel ve görsel peyzaj değerleri önemli değerler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu değerlere sahip köylerin korunması ve geliştirilmesi suretiyle; yöresel mimarilerin sahiplenilmesi, doğa koruma bilincinin gelişmesi, kırsal ekonomilerin

güçlenmesi ve bu yerleşimlerdeki değerlerin bozulmadan gelecek kuşaklara aktarılması mümkün olacaktır. Bu sebeple, köylerimizin geçimden gelen zengin kültürel değerlerinin araştırılarak bu değerlerden hareketle kalkınma potansiyelinin belirlenmesi hem kırsal kalkınmanın sağlanması hem de yöresel kültürümüzün sürekliliği açısından önemlidir [34].

Ekoturizm, doğa temelli turizm endüstrisi içinde hızla büyüyen bir turizm türüdür ve sürdürülebilir turizmin bir biçimi olduğuna inanılmaktadır. Ekoturizm topluluğu ekoturizmi, çevreyi koruyan ve yerel halkın refahını sürdüren, doğal alanlara doğru olan sorumlu turizm olarak tanımlamaktadır. Flora turizmi ise; ekoturizmin bir alt dalı olarak ortaya çıkan günübirlik geziler, doğa yürüyüşleri ve piknikler ile başlayıp, doğayı tanımak, bitkileri incelemek, yeşilin içerisinde karışarak doğadan alacağı bir numune bitkiyi kendi yaşam mekanlarına katma aktiviteleri içermektedir [35].

Turizm, yerel kimliğin öne çıkarılmasını mümkün kılan, aynı zamanda kültürel çeşitliliğin ve özgünlüğün korunması için kullanılan önemli bir araçtır. Bir bölgenin cazibe merkezi olmasında, yerel ekonomiye katkı sağlayacak şekilde tanıtımında turizm etkili bir pazarlama aracı konumunda olup, bu pazarlama araçları içerisinde gastronomi kültürünün önemi her gene artmaktadır. Son yıllarda yükselen bir değer olan gastronomi turizmi; yerel ve bölgesel ekonomiye katkıda bulunmada, doğal, tarihsel ve kültürel mirası sürdürülebilir kılmada son derece önemlidir. İlaveten ülkemizde yöresel yemek kültürü bölgelere özgü farklı ve zengin seçenekler sunduğundan, bu otantik lezzetler hem iç turizm hem de dış turizm bakımından önemli bir çekim noktası oluşturmaktadır [23]. Gastronomi turizmi, turizmin yükselmesini değil aynı zamanda destinasyonların sürdürülebilirliğine olanak tanır. Turistik talepler yerel halk tarafından karşılanırsa, yerel gıda üretimi ekonomisi için önemli bir kaynak sağlayabilir. Yerel yiyecek üretimi ile turizm arasındaki köklü bağ yöre ekonomisi ve istihdamı için önemli bir katma değer yaratabilir [36]. Gastronomi turizmi birçok ülke ve bölge için yeni bir turizm pazarını temsil etmekte ve turistik destinasyonlar ile bu destinasyonlardaki girişimciler için benzersiz bir rekabet avantajı sağlamaktadır. Gastronomi ve gastronomi kültürü misafir için destinasyon tercihi en çok ilgi duyulan çekicilik unsurlarının başında gelmektedir. Çünkü misafir gittiği ülkenin mutfağını, lezzetlerini merak etmektedir [37]. Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) yayımladığı ‘Yemek Turizmi Küresel Raporu’na göre, destinasyonların turizm gelirleri içinde gastronominin payının yaklaşık %30 olduğu tahmin edilmekte ve dünya turizm hareketine katılanların % 88,2’si “destinasyon seçerken yeme ve içmenin çok önemli” olduğunu söylediği belirtilmektedir. Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği’nin (TÜRSAB) ‘Gastronomi Turizmi Raporu’nda da; 2014

yılında Türkiye'ye gelen 41 milyon 415 bin turistten elde edilen toplam 34.3 milyar dolar turizm gelirinin yaklaşık %19'luk -6 milyar 523 milyon dolar- kısmının gastronomik faaliyetlerden elde edildiği belirtilmektedir [38].

Erzurum'un Olur ilçesi, Karadeniz Bölgesinin Doğu Karadeniz bölümü sınırları içerisinde yer alan Karadeniz ve Doğu Anadolu iklimlerinin etkisi altında olup, bitkisel yönden oldukça zengin olan, İran- Turan, Avrupa-Sibirya ve Akdeniz olmak üzere üç farklı fitocoğrafik elementleri bünyesinde barındırmaktadır. Külekçi ve Bulut (2012) yılında Erzurum iline bağlı Oltu ve Olur ilçelerinde yaptıkları araştırmalarında; sahip olduğu doğal kaynak değerleri açısından oldukça zengin biyolojik çeşitliliğe sahip olan Oltu ve Olur İlçelerinin Erzurum ekolojik dağ bozkırı alt ekolojik bölgesinde yer aldığını, araştırma alanına 2008-2011 yılları arasında toplam 13 kez gidilerek, yerinde yapılan gözlem ve incelemeler sonucunda, çalışma alanında yaklaşık 1000 ila 3000m arasında değişen yüksekliklerde yol kenarları, ormanlık alanlar, su kenarları, dağlık kayalık alanlar ve vadi tabanlarında floristik özellikleriyle dikkat çeken 4'ü endemik olmak üzere 82 bitki türü olduğunu tespit ettiklerini ifade etmişlerdir [35]. Yine aynı araştırmacılar farklı çalışmalarında bu ilçelerin Oltu Çayı Havzası'nda yer alan zengin flora ve faunası, yaklaşık 850-3000 m yükseklikler arasındaki değişken topoğrafik yapısı, yöresel ürünler ve el sanatlarındaki zenginliği, yöresel mimarisi, tarihsel zenginliği ve ilginç jeolojik oluşumları ile ekoturizm açısından önemli bir potansiyel oluşturduğunu ifade etmişlerdir. İlaveten Olur İlçesinin en büyük dağı 2248- 2374 m arasında değişen Akdağ olup, ilçenin kuzey kesimlerinde 200-3125 m2 arasında değişen ve pek çok tatlı su balığının yaşadığı 6 göl, 30 adet yayla yerleşimi bulunduğu ve Yıldızkaya Mağarası sahip olduğu sarkıt ve diktleriyle ilginç morfolojik unsurları bünyesinde barındırdığını ve sahip olduğu kaynaklar bakımından, ekoturizmin önemli cazibe noktalarından birisi olduğunu belirtmektedir [39].

Olur ilçesi topraklarının bir bölümünün Doğu Anadolu Bölgesi, bir bölümünün Karadeniz Bölgesi sınırları içerisinde yer alan, nüfusu 6510 kişi olan, herhangi bir endüstriyel üretimin yapılmadığı tamamen kırsal alanlarla kaplı, yerel halkın geçimini tarımdan kazandığı bir ilçemizdir. Olur kırsal yerleşimlerin kültürel ve doğal zenginliği, doğal, kültürel ve görsel peyzaj değerleri ile kırsal turizm için potansiyel değerlerlerdir. Bu sebeple, Olur ilçesi köylerinin geçmişten gelen zengin kültürel değerlerinin araştırılarak bu değerlerden hareketle kırsal turizm potansiyelinin belirlenmesi hem kırsal kalkınmanın sağlanması hem de yöresel kültürün sürdürülebilirliği açısından gereklidir [34]. İlaveten kırsal turizm uygulamaları ile; yörede terk edilmiş ve durma noktasına gelmiş tarımsal üretimin canlandırılarak, erkekler ve gençler yanında, kadınların da istihdamı, yöre ekonomisine girdi kazandırması, ve kırsal kalkınmaya destek vermesi bakımından son derece önemli bir güce sahiptir.

Olur'un köylerinde 1300-1800 m arasında bir rakım olması, Artvin, Ardahan illeri ile Erzurum ilçesine komşu olması, ilçe köylerinde farklı kültürlerden gelmiş halklar (Gürcistan Ahıska, Karaman Türkleri vb.) olması sebebiyle çok çeşitli özellikte bir mutfağa sahiptir. Bu özellik ilçe köylerinde hem Karadeniz hem Gürcü hem Türk mutfağı etkisini göstermekte bu gastronomi turizmi bakımından yörede önemli bir potansiyel olmasına neden olmaktadır. Bu sebeple Olur ilçesi ve köylerinin hem gastronomi turizmi etkinlikleri ile yöreye turist çekmesi hem de yöredeki

mutfağın sürdürülebilirliği ve unutulmaya yüz tutmuş gastronomik ürünlerin yaşatılması açısından gastronomi turizmine yönelik ilçe yetkililerinin ve halkının çaba göstermesi gereklidir.

Tüm bu bilgiler ışığında Olur ilçesinde kırsal turizm, ekoturizm (flora turizmi, yayla turizmi vb.) ve gastronomi turizmi gibi doğaya ve kırsal alanlardaki kültürel ve ekolojik çevreye dayalı turizm türleri yapılabilecektir. Yörenin deniz turizmi dışında turizm olmaz ve bu da Türkiye'nin Akdeniz ve Ege sahillerinde olur algısından kurtularak, zengin doğal, kültürel ve gastronomik potansiyelinden yararlanarak doğaya ve kültüre dayalı belirtilen turizm türlerine yönelmesi gereklidir. Ancak unutulmaması gereken nokta, yörede ilçe ve köylerde genç nüfusun azlığı ve ayrılanların dönüşünün teşvik edilmesi gerektiğidir. Böylelikle kente göçün önlenmesi ve köylerde istihdam sağlanabilecektir. Bu bağlamda coğrafi işaretleme ile yörenin tanıtımı, ürünlerin ön plana çıkması ve bilinirliği artarak, özellikle gastronomi turizmi ve kırsal turizm etkinliklerine yönelik projeler geliştirilmelidir. Özellikle yore köylerinde atıl durumda olan taş bina köy okulları kırsal ve gastronomi turizmi için tahsis edilerek, projelendirilip kırsal tesisler oluşturulabilir. Kekikli köyü gandrifi, Nişoş ve balı, Karnavas pekmezi, Çadır, Kavut, Haşıl, Hasuta, Kaysefe, Kuymak, Kete, Çağ kebabı, Düğmaç gibi coğrafi işaretlenebilecek nitelikte özgün yöresel yiyeceklerden oluşan tesisler oluşturulmalıdır.

## SONUÇ

Dünyada küreselleşmenin yarattığı sağlıksız ve küçük üreticileri tüketen beslenme yapısı, insanların yöresel ürünlere talebini artırmış, tükettikleri ürünlerin köken ve kalitelerine ilişkin daha duyarlı ve seçici davranmaya başlamışlardır. Bu yönelim sonucu olarak coğrafi işaretli ürünler dikkat çekmeye başlamıştır. Coğrafi işaretli ürünlerin kullanımıyla, yörede üretilen ürünün kalitesinin korunması, üreticinin korunması ve tüketici haklarının belirlenen standartlarla korunması mümkün olduğundan tüketiciler coğrafi işaretli ürünleri güvenerek tercih etmişlerdir. Böylelikle, coğrafi işaretli ürünlerin olduğu yörede, hem ürüne olan talep, hem de yöreye olan ilgi artmakta, yörenin tanınarak coğrafi işaretli ürün dışında gelir elde edebilmesi mümkün olmaktadır. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerin tercihiyle, yöresel ürünler değer kazanarak, kırsal kalkınma desteklenmekte, kültürel ve biyolojik çeşitliliğin korunması önem kazanmaktadır. Coğrafi işaretleme ile yalnızca bölge değil, aynı zamanda ülkenin milli ve kültürel değerlerinin tanıtımı ve korunarak yaşatılması mümkün olmaktadır.

Kırsal yörelerde ile özdeşleşen gastronomik ürünler, coğrafi işaretleme ile ön plana çıkarılmakta, yörenin ekonomik ve sosyal açıdan gelişmesini sağlamaya yardımcı olmaktadır. Bu kapsamda, Erzurum ili Olur ilçesi coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmiş ve yöreye katkıları olabilecek gastronomik ürünlerinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Ayrıca yöre kırsal kalkınma ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmiştir. Olur ilçesi, doğası, iklimi ve somut olmayan kültürel mirası ile bugün coğrafi işaretlenebilecek çok sayıda kültürel ve gastronomik ürüne sahiptir. Bugün itibarıyla (01.11.2017) Erzurum Olur ilçesinin coğrafi işaretli ürünü yalnızca Karnavas pekmezi (2005) olmuştur. Bakir kırsal alanları, yüksek rakımı ile Artvin sınırında yer alan ilçe, Karadeniz ikliminin de etkisiyle oldukça zengin bitki çeşitliliğine ve gastronomik ürüne sahiptir. Bu bağlamda ilçenin gastronomik potansiyeli dikkate alındığında coğrafi işaretleme konusunda yetersiz olduğu dikkat çekmektedir.



Bu çalışma Olur ilçesinde, coğrafi işaretleme konusunda ilgililerin/ yetkililerin dikkatini çekerek, bilgilendirmek ve yörenin tanıtımının yapılarak, unutulmaya yüz tutmuş gastronomik zenginliğinin yaşatılması ve sürdürülebilirliği amaçlanmıştır. Çalışma da ilgili yazın taranarak kavramsal bilgi verilmiş, ardından TPE'den Olur ilçesinin tescillenmiş ve tescil başvurusu süren gastronomik ürünleri tespit edilmiş, yörede yapılan saha çalışması sonucunda coğrafi işaretlenebilecek ürünler belirlenmeye çalışılmış ve tescillenebilecek gastronomik ürünler önerilmiştir. Araştırmada, yörenin gastronomik ürünlerinin belirlenmesi ve bu ürünlerin gastronomi turizmi ve yöre ekonomisi ve tanıtımına olası etkileri de açıklanmıştır.

Bu çalışmada, Olur ilçesinin köyleri Kekikli ve Tavusger köylerinde köy halkı ile yapılan görüşmeler sonucunda yörede coğrafi işaretleme yapılabilecek gastronomik ürünler önerilmiştir. Bu kapsamda; Kekikli köyü Gandrif (Kızarmış peynir), Kekikli köyü Salt mahallesi Nişoş (Taş nanesi), Kekikli köyü Kekik balı ve Olur köylerinde yetişen Çadır bitkisi ilk etapta başvurulması gereken coğrafi işaretli ürünler olarak önerilmiştir. Bu ürünleri takiben; Kıymalı (Tutmaç) Çorbası, Lor çorbası, Katmer, Dut çullaması, Pestil kayganası, Lokum, Bişi, Mafiş, Cadi Kaymaklısı (Mısır ekmeği), Pilekide kete, Dügmaç, Kekikli köyü Yılbaş Pağaçası, Erik/kayısı dolması, Armut/Muşmula turşusu, Kesme Çorbası, Ev makarlaması, Sütlü çorba, Çeçli fasulye, Hasuta, Haşıl, Kavut Çorbası, Tatlı Erişte, Kuymak vb. sayılabilir.

Çalışma sonucunda Olur ilçesinde coğrafi işaretli ürün sayısı yalnızca bir tane olup, gastronomik bir ürün olan "Karnavas Pekmezi" olduğu görülmüştür. Coğrafi işaretli ürün sayısının azlığı ve yöreye ait coğrafi işaretleme konusunda yapılan çalışma eksikliği sebebiyle, bu çalışmanın alanda yapılacak diğer çalışmalara katkı sağlayacağına inanılmaktadır. Olur yöresinde coğrafi işaretli olabilecek ürün dışında, bu çalışma kapsamına alınmamış çok sayıda gastronomik ve kültürel ürün bulunmaktadır. Bu potansiyel yörede gastronomi turizmi, kırsal turizm, eko turizm ve kültür turizmi varlığına işaretler. Özellikle gandrif gibi yapımı tükenmekte olan bir peynirin yaşatılması ve nişoş gibi endemic bir nenenin yok olma tehdidinin önüne geçilebilmesi için coğrafi işaretleme önemli bir adımdır. Bu bağlamda ilçede hem coğrafi işaretleme konusunda, hem de gastronomik ve kültürel ürünlere ilişkin daha kapsamlı ve proje boyutunda yapılabilecek çalışmalara ihtiyaç vardır. Ayrıca bu çalışma gastronomik ürünlerle sınırlıdır. İlgili olarak, Olur ilçesi ve köylerinde tüm kültürel ürünlerinin (el sanatları-halı, kilim- tarımsal ürünler-canlı hayvanlar vd. ürünler) yer aldığı farklı çalışmalara da ihtiyaç duyulmaktadır.

## KAYNAKÇA

- [1] Orhan A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde "Coğrafi İşaretlerin" Kullanımı: İzmit Pışmaniyesi Örneği, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), 243-254.
- [2] <http://yucita.org/neden-yucita>; Erişim tarihi: 21.10.2017
- [3] Dikici, A., Koluman, A. ve Aktaş, R.K. (2013). Gıdaların Coğrafi İşaretlenmesi, *İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg. İstanbul Univ.*, 39 (1), 136-138.
- [4] Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları,

*KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22), 93-101.

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

[6] <http://www.turkpatent.gov.tr/TurkPatent/geographicalRegisteredList/>; Erişim tarihi: 22.10.2017

[7] <http://www.turkpatent.gov.tr/TurkPatent/geographicalList> Erişim tarihi: 22.10.2017

[8] <http://erzurumansiklopedisi.com/olur-ilcesi/>; Erişim tarihi: 24.10.2017

[9] [https://www.nufusu.com/ilce/olur\\_erzurum-nufusu](https://www.nufusu.com/ilce/olur_erzurum-nufusu) Erişim tarihi: 24.10.2017

[10] <http://www.erzurumsevdasi.com/?pnun=333> Erişim tarihi: 25.10.2017

[11] [https://www.turkcebilgi.com/uploads/media/harita/erzurum\\_karayollari\\_haritasi.jpg](https://www.turkcebilgi.com/uploads/media/harita/erzurum_karayollari_haritasi.jpg); Erişim tarihi: 25.10.2017

[12] Şaban, E. (2016). Bir Farklılaşma Stratejisi Olarak Coğrafi İşaretler ve Türkiye İncelemesi, *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 7(14), 447-464.

[13] Schneider K., Gülpınar, S. ve Ceritoğlu, A. B. (2010). "Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satınalma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi- İstanbul İlinde Bir Uygulama", *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 06, 29-52.

[14] Alyakut Ö. (2016). Kültürel Ürünlerde Coğrafi İşaretleme Konusunun Medyaya Yansımaları, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(45), 675-686.

[15] Kan, M.; Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2008). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (2), 57-66.

[16] Kezer, Ş. T. (2013). AB ve Türkiye'de Coğrafi İşaretler, *Uzman Gözüyle, Aylık Avrupa Birliği Bülteni*, 4, 9-10.

[17] Bozgeyik, H. (2009). Coğrafi İşaretlerin Kullanımı ve Denetimi (Antep Baklavasının Coğrafi İşaret Olarak Tescili Üzerine), 9 (2), 9-21.

[18] Tekelioğlu, Y. (2016). Coğrafi İşaretleme: Yöresel Ürünler, Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları, *Gastro Dergisi*, 59, Kasım-Aralık.

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

[20] Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(3), 79-89.

[21] <http://yucita.org/Hukuki-boyut> Erişim tarihi: 21.10.2017

[22] <http://ekoIQ.com/cografisi-isaretler-ve-surdurulebilirlik/>, Erişim tarihi: 21.10.2017

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

[24] <http://wowturkey.com/forum/viewtopic.php?t=147234>, Erişim tarihi: 23.10.2017

[25] Karnavas Pekmezi Tescil Belgesi (2005).

[26] Yavuz Topcu ve Derya Baran (2017). Menşe İşaretli Karnavas Dut Pekmezi'nin Tüketici Tercihlerine Dayalı

Pazarlama Stratejileri, Türk Tarım–Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 5(7), 822-831.

[27] [https://www.facebook.com/pg/Karnavas-132604486776721/photos/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/Karnavas-132604486776721/photos/?ref=page_internal)

Erişim tarihi: 25.10.2017

[28] <http://www.koylerimiz.info/erzurum/koyleri-379-olur-koyleri.html>, Erişim tarihi: 24.10.2017

[29] <http://www.ispiryoresel.com/urun/42-casir.html>

Erişim tarihi: 26.10.2017

[30] Mil, B. ve Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi (IJSES)*, 5(2): 01-07.

[31] <http://www.datur.com/>, Erişim tarihi: 27.10.2017

[32] Ongun, U. ve Gövdere, B. (2014). Bölgesel Kalkınmada Kırsal Turizmin Etkisi: Ağlasun Yeşilbaşköy Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi (IJSES)*, 4(2), 51-57.

[33] Soykan, F. (2003). Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi, *Ege Coğrafya Dergisi*, 12, 1-11.

[34] Ukav, İ. (2014). Adıyaman İlinde Kırsal Turizm Potansiyeli ve Geliştirme Fırsatları, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(51), 15-33.

[35] Akpınar Külekçi, E. ve Bulut, Y. (2016). Oltu ve Olur İlçelerinde Peyzaj Değeri Taşıyan Bazı Yerörtücü Bitkilerin Flora Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi, *İğdır Üni. Fen Bilimleri Enst. Dergisi*, 6(1), 95-105.

[36] Serçek G.Ö. ve Serçek, S. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizmin Yeri Ve Önemi, *Journal Of Tourism Theory And Research*, 1(1), 22-40.

[37] Aydoğdu, A., Okay, E.Ö. ve Köse, Z.C. (2016). *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 120-132.

[38] Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1, 3-17.

[39] Akpınar Külekçi, E. ve Bulut Y. (2012). Erzurum İli Oltu ve Olur İlçelerinde En Uygun Ekoturizm Etkinliğinin Analitik Hiyerarşi Süreci Yöntemi ile Belirlenmesi, *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg.*, 43(2), 175-189.