

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Van İli Örneği

Alperen Çiçek¹

Pelin Koç²

Özet

Coğrafi işaret yerel bir ürünün belirlenmiş düzenlemeler doğrultusunda tescillenmesi ve koruma altına alınması olarak tanımlanabilmektedir. Coğrafi işaret ürünlerin sahip oldukları öz yapısal özelliklerinin bozulmadan olduğu gibi korunmasını ve bu şekilde turiste sunulmasını sağlamaktadır. Bu durum ürünlerin sürdürülebilirliğine katkı sunmaktadır. Bunun yanı sıra yerel lezzetleri deneyimlemenin önemli olduğu gastronomi turizmi kapsamında seyahatlerini gerçekleştiren turistlere, yerel ürünlerin bozulmadan aynı kalite ile sunulmasına ortam yaratan coğrafi işaretin turistleri kitlesel anlamda destinasyona çekme konusunda da önemi göz ardı edilememektedir. Bu açıklamalar ışığında mevcut çalışma ile Van iline ait coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın amacı doğrultusunda nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Çalışma amacı doğrultusunda veriler nitel araştırma yöntemlerinden doküman inceleme ile elde edilmiştir. Veriler genel olarak Türk Patent Enstitüsü resmi web sitesinin Coğrafi İşaretler Portalı üzerinden elde edilmiştir. Verileri zenginleştirme noktasında ilgili literatüre başvurulmuştur. Elde edilmiş veriler betimsel analizle analiz edilmiştir. Analiz sonucunda Van ilinde coğrafi işaret ile tescillenmiş 18 adet ürün olduğu, başvuru aşamasında da 2 adet ürün bulunduğu tespit edilmiştir. 18 adet tescilli ürünün 6 tanesi menşe adı, 12 tanesi mahreç işareti ile tescillenmiştir. Toplam 20 adet ürüne ilişkin özellikler bulgular kısmında detaylı olarak ele alınmıştır. Bu ürünlerin Van ili gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesinin önemli olmasından dolayı bu konuya dikkat çekilmeye çalışılmıştır. Van ilinde gastronomi turizminin geliştirilmesi için daha fazla yerel ürünün coğrafi işaret ile tescillenmesinin, hem tescilli hem de tescillenecek ürünlerin tamamının gastronomi turizmine kazandırılmasının önemli olduğu düşünülmektedir.

- 1 Öğretim Görevlisi, Bitlis Eren Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, acicek@beu.edu.tr, 0000-0002-6497-4491
- 2 Doktor Öğretim Üyesi, Van Yüzcüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, pelinyagci@yyu.edu.tr, 0000-0002-1125-8045

1. Giriş

Coğrafi işaret genel olarak bir yöreye veya bölgeye ait karakteristik özellikleri taşıyan ve bu özellikleri sebebiyle insanlar tarafından bilinirliği yüksek olan ürünlere verilen tescil işareti olarak bilinmektedir. Özellikle son yıllarda dünya üzerinde yaşanan değişimler sonucu insanların çeşitli arayışlara girmiş oldukları görülmektedir. Bunlardan en çok göze çarpanı ise turizm sektöründeki farklılık arayışlarıdır. Turistler seyahatleri sırasında yalnızca gittikleri bölgenin tarihi ve kültürel mirasını deneyimlemek istememekte bununla birlikte mutfak kültürüne ait ürünleri de deneyimlerine katmak istemektedirler. Bu ürünleri deneyimleyebilme noktasında daha çok coğrafi işarete sahip yöresel ürünlerin ön plana çıktığı dikkat çekmektedir (Gökovalı, 2007; Orhan, 2010). Bu durum da destinasyonları yerel ürünlerini korumaya itmektedir (Sünnetçioğlu vd., 2012).

Turistlerin yerel ürünleri deneyimleme arzusu, destinasyonların ise bu ürünleri koruma isteğinin birleşmesi sonucunda destinasyonlar coğrafi işaretli ürünleri ön plana çıkarmakta böylece daha fazla turisti destinasyona çekmeyi hedeflemektedir. Gastronomi turizmi açısından da bakıldığında gelişmesinde en önemli faktörlerden birinin coğrafi işaretli ürünler olduğu görülmektedir. Bu bağlamda Van ili de, köklü geçmişi ve mutfak kültürüyle ön plana çıkma isteğini coğrafi işaretli ürünlerle desteklemektedir. Hem ürünlerinin tanıtımını yapmak hem de unutulmaya yüz tutmuş ürünlerini ön plana çıkarmak aynı zamanda da gastronomi turistlerini bölgeye çekebilmek noktasında coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünlerden faydalanılmaktadır (Ün ve Okat, 2023). Bütün nitelikleri ile Van'a has durumda bulunan coğrafi işaretli ürünlerin yüzlerce yıllık emek, yörenin birikimi ve tecrübesi ile oluştuğu söylenebilmektedir. Bölge kalkınması, kırsal kalkınma, yerel üretim, geleneksel değerlerin korunması, ürün taklitçiliğinin önlenmesi ve gastronomi turizmüne katkı sunması gibi pek çok olumlu durum üzerinde coğrafi işaretin önemli rolü bulunmaktadır (Oraman, 2015).

Globalleşen dünyada ürünlerin benliklerini kaybetmelerine karşı etkili bir faktör olarak karşımıza coğrafi işaret ile tescillenme çıkmaktadır. Her geçen gün özünü ve gerçek kimliğini kaybeden özellikle gastronomi ürünleri coğrafi işaret sayesinde adından söz ettirmeye devam etmektedir. Bu bağlamda her şehir, her bölge turist çekebilmek ve destinasyon pazarlayabilmek adına coğrafi tescil alan ürün sayılarını arttırma yarışı içine girmektedirler. Özellikle son yıllarda gastronomi sektörünün büyümesiyle birlikte bu yarış yerini rekabete bırakmış durumdadır. Coğrafi işaretli ürünler, özellikle günümüz dünyasında hazır gıda tüketmek istemeyen ve yerel üreticiden sağlıklı gıda temin etmek isteyen insanlar için önemli bir kavram olmuştur.

Zira coğrafi işaret tescili almış bir ürün tüketici açısından daha güvenilir olarak düşünülmektedir. Bu da özellikle pazarlama noktasında avantaj olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca herhangi bir bölgeye veya şehre ait geleneksel ve yerel ürüne ulaşabilme noktasında da büyük kolaylıklar sağlamaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin sağladığı pek çok fayda göz önünde bulundurularak mevcut çalışmada Van iline ait coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Coğrafi İşaret Kavramı ve Önemi

Coğrafi işaret kavramı “menşei ülke” kavramından ya da bölgesel veya alt bölgesel coğrafi kökenden gelmektedir (Agarwal ve Barone, 2005). Ürünlerin benzersiz nitelikleri ile üretimin coğrafi yeri arasındaki ilişki, coğrafi işaretlerin bir ticaret aracı olarak doğuşunu açıklamaktadır (Blakeney, 2014). Bu açıklamalar ışığında coğrafi işaret kavramı, bir ürünün belirli bir kalitesinin, şöhretinin veya başka bir özelliğinin esas olarak coğrafi menşesine atfedilebildiği bir ülkenin topraklarından veya o bölgedeki bir bölge veya mahalden menşeli olduğunu tanımlayan işaretlerdir şeklinde ifade edilmektedir (WIPO Worldwide GI Symposium, 2019). Diğer bir ifadeyle kavram, bir ürünün belirli bir alandan, bölgeden, ülkeden geldiğini, ürüne ait kalitenin, ünün ya da diğer öz yapısı kaynaklı özelliklerinin bu bölge, alan ya da ülke gibi belirli bir coğrafyadan kaynakladığını gösteren, ürünlerin sahip olduğu tüm özelliklerin koruma altına alınarak gelecek nesillere aktarımını sağlayan ve böylece sürdürülebilirliğine katkı sunan resmi tescil sembolü olarak tanımlanabilmektedir (Suh ve MacPherson, 2007; Esen, 2016; Joshi ve Gauchan, 2020; Avşar ve Eryılmaz, 2022). Coğrafi işaret, ürünlerin belirli kalite, itibar veya diğer özelliklerini esas olarak coğrafi kökenine atfeden ya da belirli bir bölge menşeli olarak tanımlayan fikri mülkiyet hakkı olarak da açıklanmaktadır (Addor, Thumm ve Grazioli, 2003). Coğrafi işaret yalnızca bir ürün ile onun spesifik kaynak, köken yeri arasında bulunan bağlantıyı değil, ek olarak ayırt edici nitelikleri ve eşsiz üretim yöntemleriyle de arasındaki bağlantıyı ifade etmektedir. Bu nedenle birçok coğrafi işarete belirli bir pazar güvenilirliği ve özgünlüğü örtük olarak bulunmaktadır (Giovannucci vd., 2009).

Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO-World Intellectual Property Organization) tarafından coğrafi işaret kavramı, belirli bir coğrafi kaynak ile bu kaynaktan ortaya çıkan niteliklere ya da değere sahip olan ürünler üzerinde kullanılan bir işaret olarak açıklanmaktadır. Bir ürünün belirli bir yerden kaynaklandığını tanımlaması halinde coğrafi işaret olarak işlev

görmesi mümkün olmaktadır. Ürünün niteliklerinin, özelliklerinin veya itibarının esas olarak menşe yerinden kaynaklanması gerekmektedir. Niteliklerin coğrafi üretim yerine bağlı olması, ürünle ürüne özgü üretim yeri arasında net bir bağlantı bulunmaktadır (WIPO, 2023). Coğrafi işaret ile ürünün menşeinin belirlenmesi, kalite ve itibarla olan bağlantısının korunması amaçlanmaktadır. Mülkiyeti temelde kamu hakkı olmakla birlikte çoğu zaman coğrafi işaret devlete veya bir kısmı ya da tamamı devletin sahip olduğu veya yönettiği kuruluşa aittir. Tescillenme girişimi kamu (resmi) ve özel çabaların bir karışımıyla gerçekleştirilmektedir. Bağımsız bir kuruluş veya hükümet, coğrafi işaret için belirtilmiş standartlara uygunluğun denetimini üstlenmektedir. Coğrafi işaret koruma süresi tescil ile başlamakta ve korumayı haklı kılan koşullar sağlandığı sürece devam etmektedir (Lucatelli, 2000; Rangnekar, 2004).

Yerel ürünlerin, yerel tatların, bunları üretenlerin, bunlara ait üretim yöntemlerinin, üretim koşullarının ulusal ve uluslararası arenada tanıtılması ve sürdürülebilirliklerinin sağlanması gibi konular açısından coğrafi işaretin oldukça önemli olduğu bilinmektedir. Sadece üreticiler için değil tüketiciler için de koruma sağlanması, pazarlama olanaklarını arttırması, ürün kalitesini garanti etmesi, kırsal kalkınmanın bir aracı olarak küreselleşmeye karşı yerel hareketleri teşvik etmesi ve ekonomik katkıyı arttırması gibi nedenlerle de oldukça önemli bir uygulama olarak görülmektedir (Yıkmış ve Ünal, 2016). Merkezinde, belirli bölgelerin ürünlere benzersiz nitelikler kazandırdığı fikri yer alan coğrafi işaret (Raustiala ve Munzer, 2007), geliştirilmiş pazar erişimi, yükselmiş satışlar, artan değer/karlılık, niteliklerin, özelliklerin veya özgünlüğün güvencesi, takip edilebilirlik, bölgedeki diğer ürünlere tamamlayıcı etki, arazi değerlerinin yükseltilmesi, turizmi teşvik etme, istihdamı arttırma, marka olarak artan farklılaşma veya rekabet gücü, yerel yönetimi bütünleştirme ve sosyo-kültürel değerlendirme gibi farklı faydalar sağlanması açısından da çok fazla önem arz etmektedir (Giovannucci vd., 2009).

Coğrafi işaret, bir coğrafi alan menşeli ürünleri başka yerde üretilenlerden farklılaştırmaya yardımcı olmaktadır (Agarwal ve Barone, 2005). Bölgedeki ürünü koruyan ve sonuçta çiftlikteki tarımsal biyolojik çeşitliliğin korunmasına ve yerel toplumun ekonomisinin desteklenmesine yardımcı olan bir fikri mülkiyet olarak da fayda sağlamaktadır (Joshi ve Gauchan, 2020).

Küresel ticarete pazar farklılaştırma biçimi, yerel kimliği geliştirmenin bir yolu, biyolojik çeşitliliği korumak için bir araç olarak kullanılabilir. Daha geniş bir bağlamda, çevresel yönetim gibi yerel değerleri teşvik ederken ticari ve ekonomik çıkarları güçlü bir şekilde ilerletebilmektedir. Aynı

zamanda kırsal kalkınmanın da bütünleyici bir biçimi olarak var olmaktadır. Coğrafi işaret pek çok ülkede, ürün farklılaştırmasına dönüştürülebilir benzersiz fiziksel ve kültürel özelliklere sahip bir fırsat olarak giderek daha fazla kullanılmaktadır (Giovannucci vd., 2009). Bir kalite göstergesi olarak coğrafi işaret tüketiciler açısından ele alındığında, tüketicilerin kaliteli ve düşük kaliteli ürün arasında ayırım yapmasında belirleyici rol oynamaktadır. Tüketiciler coğrafi işaretli ürünleri tercih etme ve daha fazla ödeme yapma eğiliminde olmaktadır (Addor vd., 2003). Tüketiciler için bilgi kaynağı olarak coğrafi işaretin özü, coğrafi yer adının tüketiciye kaliteyi, tadı veya diğer ilgili nitelikleri göstermesi olarak ifade edilebilmektedir. Coğrafi işaret, tüketicilerin bilinçli seçimler için ihtiyaç duyduğu bilgilerin iletilmesinde açıkça faydalı olmaktadır (Josling, 2006). Coğrafi işaret, tüketiciler tarafından ürünlerin menşeyini ve kalitesini belirtmek için kullanılmaktadır (Rangnekar, 2004).

2.2. Coğrafi İşaretin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi

Günümüzde gastronominin gelişmesiyle birlikte rekabet ortamında da farklı gelişmeler yaşanmaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerde bu noktada ayırt edici olarak devreye girmektedir. Coğrafi işaretli ürünler fikri ve sinai mülkiyet sistemi tarafından korunmakta ve muhafaza edilmektedir (Török vd., 2020). Gastronomi turizmi aslında genel olarak bakıldığında yerel ve bölgesel mutfak ürünlerinin yapıldığı yerlere seyahat etmek ve buradaki ürünleri deneyimlemektir (Pavlidis ve Markantonatou, 2020). Gastronomi turizminin ya da başka bir deyişle gurme turizminin gelişiminde, seyahat eden turistlerin yerel mutfaklara ve yöresel yemeklere yönelik tercihleri etkili olmaktadır. Bu bağlamda yöresel ve bölgesel yemekler hem kültüre katkı sağlamakta hem de turistlerin ilgisini çekerek destinasyonun markalaşmasına ve bilinirliğinin artmasına yardımcı olmaktadır. Öte yandan bu yerel ürünleri üreten halkın da ekonomik olarak refaha kavuşmasını beraberinde getirmektedir. Gastronomi turizminin gelişimine yalnızca bu sayılanlar katkı sağlamamakta aynı zamanda seyahat edilen destinasyonun tarihi, gelenek ve görenekleri de bu gelişimde etkili rol oynamaktadır (Ianioglo ve Rissanen, 2020; Richards, 2021). Gastronomi turizmi, globalleşen dünyada kültürel farklılıkları ve rekabetçi ortamıyla bölgelere çeşitli avantajlar sağlamaktadır (Derek, 2021). Günümüzde insanlar tatil planları yaparken gidecekleri destinasyonları çeşitli kriterlere göre seçmektedirler. Bu bağlamda gastronomik kimliğe sahip yerler tercih konusunda ön plana çıkmaktadır. Ayrıca gastronomi turizmi bünyesinde yer alan şarap turizmi, bağcılık turizmi ve peynir turizmi gibi gastronomi turizminin paydaşları destinasyon seçiminde itici güç olmaktadır

(Pavlidis ve Markantonatou, 2020). Günümüzde gastronomi turizmi üzerine yapılan çalışmalar, coğrafi işaretli ürünlerin ülkedeki şehirlerarasında rekabeti arttırdığını gösterir niteliktedir. Bütün şehirler markalaşabilmek ve tercih edilirliliğini artırabilmek adına coğrafi işaret sayılarını arttırmak istemekte ve kıyasıya bir yarışa girmektedirler (Török vd., 2020; Ketter, 2020).

Kültürel turizm deneyimlerini ve yerel kimliği güçlendirmenin en temel yolu olarak yerel gıda ürünlerinin ön plana çıkarılması gerektiği savunulmaktadır. Yerel ürünlerin turistler tarafından tercih edilirliliğinin artırılmasıyla, ekonomik, sosyal ve kültürel olarak bir kalkınma durumu oluşmaktadır. Bu bağlamda coğrafi işaretli ürünler önem arz etmektedir. Verilen değerle artmasıyla gastronomi turizminin gelişmesi doğru orantılı olarak ilerlemektedir (Birch ve Memery, 2020; Visković ve Komac, 2021; Török vd., 2020; Ketter, 2020). Sonuç olarak bakıldığında gastronomi turizminin gün geçtikçe önem kazanmasının, insanların yerel ve yöresel ürünleri tercih etmesine bağlı olduğu söylenebilmektedir. Kent yaşamından sıkılan doğal ve yerel ürünleri deneyimlemek isteyen bireyler gastronomi turizmi vasıtasıyla bu isteklerini yerine getirebilmektedirler. Bu bağlamda coğrafi işaretli ürünler bölgede deneyimlenebilecek en önemli gıda ürünlerini bozulmadan, orijinal kalitesiyle turistlere sunmaktadır. Bölgeyi temsil etmesi noktasında coğrafi işaretli ürünler tercih edilirliliği artırmaktadır.

2.3. Van İli Gastronomi Turizmi

Van ili genel olarak bakıldığında Urartu Devleti ile özdeşleşmektedir. Şehir ve çevresi, tarihi ve kültürel yapısıyla Urartu Devleti'ni yansıtır niteliktedir. Urartular Kafkasya'nın güneyinde, Kuzeybatı İran ve Doğu Anadolu'da M.Ö. 850-585 tarihlerinde hüküm sürmüş bir medeniyettir (Kılıç, 2006). Tuşba olarak bilinen Van Kalesi, Urartu medeniyetinin başkentidir (Pınarcık, 2014). Urartu devleti, kurulduğu Van merkezli coğrafyada 200 yıl kadar hüküm sürmüş bir devlettir. Batı Asya ve Doğu Anadolu'nun en görkemli devleti olarak anılmaya devam etmektedir. Van, Türkiye'nin yüzölçümü olarak en büyük 6. ili konumundadır. Van Gölü kıyısına yaklaşık olarak 5 km uzaklıkta, hafif eğimli bir alanda kurulu olan Van, volkanik dağların iç kısmında yer almaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).

Van ili bu köklü geçmişi ve dolayısıyla birçok devlete ve medeniyete ev sahipliği yapmış olmasıyla birlikte insanların doğal ve kültürel yaşantıları ayrıca da mutfak kültürleriyle alakalı geçmişe yönelik çok fazla bilgi barındırmaktadır. Arkeolojik kazılardan elde edilen bilgiler ışığında Van ilinin yaklaşık olarak 3000 yıllık bir geçmişe sahip olduğu ve bunun sonucu olarak da çok zengin ve köklü bir mutfak birikimine sahip olduğu anlaşılmaktadır (Belli ve Belli, 2010). Coğrafi konumu itibarıyla İpek Yolu üzerinde

bulunmasından dolayı mutfak kültürü büyük bir gelişim göstermiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023). Bulunduğu coğrafi bölgenin de etkisiyle kış şartlarının çok ağır geçmesinden dolayı genel olarak sürekli ulaşılabilen gıda maddeleri çerçevesinde mutfak kültürü şekillenmiştir (Ocak, 2016).

Turizm ve gastronomi arasındaki temel kesişim noktası, yiyecek içecek faktörünün turizm organizasyonları çerçevesinde bir tercih ve motivasyon kaynağı olmasından dolayıdır. Bu bağlamda kırsal ve yerel kültürle olan ilişkisi, çekicilik ve deneyimleme arzusu noktasında gastronominin turizmle etkileşim içerisinde olmasına yol açmaktadır (Türkay ve Genç, 2017). Turistik amaçlarla seyahat eden insanların beklentileri ve eğilimleri farklı turizm arayışlarını beraberinde getirmiş ve bu noktada turizm çeşitleri türetilerek, kırsal turizm, ekoturizm, termal turizm, yayla turizmi ve gastronomi turizmi gibi turizm çeşitleri ortaya çıkmıştır (Emekli, 2006). Ayrıca gastronomi ve turizm birlikte sunduğu olanaklar sayesinde birçok insan tarafından bir yaşam biçimi haline getirilmiş, yeni yerler keşfetme, yeni tatlar deneyimleme ve farklı kültürlerle ait yöresel ve geleneksel mutfaklara ait değerleri deneyimleme noktasında imkân sağlamıştır (Gheorge, Tudorache ve Nistoreanu, 2014).

Doğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan birçok il gibi Van'da tarihi, doğal ve kültürel varlıklarıyla birçok cazibe unsuruna sahip bir destinasyon olarak karşımıza çıkmaktadır. Büyük bir kış turizmi potansiyeline sahip olan Van, ayrıca deniz turizmi noktasında da gelişmeler göstermektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023). Alternatif turizm faaliyetlerinden biri olan gastronomi turizmi bölgenin gelişimi ve kalkınması noktasında büyük önem taşımaktadır. Zengin ve köklü mutfak kültürüne sahip bölgeler gastronomi turizmi potansiyelini kullanarak hem büyük bir gelir aynı zamanda da gelişim sağlamaktadırlar. Ayrıca gastronomi turizmi faaliyetleri kapsamında gerçekleştirilen etkinlikler ve gastronomi turları katılımcılara büyük bir haz vermekte ve yeme içme deneyimleri noktasında benzersiz anlar yaşatmaktadır (Kılıçhan ve Köşker, 2015). Van kahvaltısı bölge ile özdeşleşmiş ve markalaşmasında önemli bir yer edinmiştir. Kahvaltı içeriğinde bulunan otlu peynir ise en çok bilinen ve tercih edilen gastronomik ürün olarak ön plana çıkmaktadır (Başboğan-Deniz ve Turan, 2020). Van kahvaltısının herkes tarafından beğenilerek tüketilmesinde içeriğinde bulunan ürünlerin katkısız ve doğal olmasının etkili olduğu belirtilebilmektedir.

3. Yöntem

Van iline ait coğrafi işaretli ürünlerin Van ili gastronomi turizmi açısından ele alınması amacıyla gerçekleştirilen mevcut çalışmada nitel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. Nitel araştırmalar, sosyal olguları içinde

buldukları ve bağlı oldukları ortamlarda doğal görünümleri ile görüşme, gözlem veya belgelerin değerlendirilmesi aracılığıyla bilgi edinme ve edinilen bilgileri analiz etme ve buradan kuram geliştirme olarak açıklanmaktadır (İsıamoğlu ve Alınacıık, 2016: 216). Nitel araştırma yöntemleri arasında yer alan ve verilerin toplanmasına imkân sağlayan doküman incelemesi ile çalışma verileri elde edilmiştir. Doküman inceleme, araştırılması amaçlanan konu hakkında var olan belgelerin ve kayıtların, o konu ile ilgili bilgi içeren yazılı materyallerin incelenmesini kapsamaktadır (Karasar, 2013). Doküman inceleme aracılığıyla elde edilen verilerin analizi ise betimsel analiz ile gerçekleştirilmiştir. Betimsel analiz, önceden belirlenen temalara göre verilerin özetlenip yorumlanmasını içermektedir. Betimsel analizde verileri çarpıcı olarak yansıtmaya amacı doğrudan alıntılara yer verilmesini önemli kılmaktadır. Bu analizin amacı elde edilmiş veriler ışığında bulguları düzenlemek ardından yorumlamak daha sonra düzen içerisinde okuyucuya sunmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 239). Çalışma verilerine genel olarak Türk Patent Enstitüsü resmi web sitesinin Coğrafi İşaretler Portalı üzerinden ulaşılmıştır. Verileri zenginleştirme noktasında ilgili literatüre başvurulmuştur. Elde edilen veriler ise betimsel analiz ile analiz edilmiştir.

4. Bulgular

Türk Patent Enstitüsü resmi web sitesinin Coğrafi İşaretler Portalı üzerinden elde edilmiş verilerin analizi ışığında Van ilinde coğrafi işaret ile tescillenmiş 18 adet ürün olduğu, başvuru aşamasında da 2 adet ürün bulunduğu tespit edilmiştir. Mahreç işareti ile tescillenmiş olan 12 adet ürüne tablo 1’de, menşee adı ile tescillenmiş olan 6 adet ürüne ise tablo 2’de yer verilmiştir. Başvuru aşamasında bulunan 2 adet ürün ise tablo 3’te gösterilmektedir.

Tablo 1. Van İli Mahreç İşareti İle Tescillenmiş Coğrafi İşaretli Ürünler

Mahreç İşareti İle Tescillenmiş Coğrafi İşaretli Ürünler
Gevaş Fasulyesi - 2023
Sihke Kavunu - 2023
Tandırda Van Balığı/Tandırda Van İnci Kefali - 2022
Van Ayranası - 2022
Van Kürt Köftesi - 2022
Van Pastası - 2021
Van Sengeseri - 2021
Van Kahvaltısı - 2020
Van Kavut - 2018
Murtuğa - 2017
Van Keledoşu - 2017
Jirkan Kilimi - 1997

Tablo 1’de de görüldüğü üzere mahreç işareti ile tescillenmiş ürünler arasında Gevaş fasulyesi, Sihke kavunu, Tandırda Van balığı (İnci Kefali), ayranası, kürt köftesi, Van pastası, sengeser, Van kahvaltısı, kavut, murtuğa, keledoş ve Jirkan kilimi yer almaktadır. Jirkan kilimi dışında kalan ürünlerinin hepsinin gıda ürünü olduğu dikkat çekmektedir.

Tablo 2. Van İli Menşe Adı İle Tescillenmiş Coğrafi İşaretli Ürünler

Menşe Adı İle Tescillenmiş Coğrafi İşaretli Ürünler
Bahçesaray Cevizi - 2022
Çatak Cevizi - 2021
Erciş Üzümü - 2020
Van Gül Reçeli - 2020
Van Otlı Peyniri - 2018
Van Savatlı Gümüş İşlemesi - 2017

Tablo 2’de de görüldüğü üzere menşe adı ile tescillenmiş ürünler arasında Bahçesaray cevizi, çatak cevizi, Erciş üzümü, gül reçeli, otlu peynir ve savatlı gümüş işlemesi bulunmaktadır. Bu kategoride de mahreç işaretli ürünler kategorisi ile benzer şekilde savatlı gümüş işlemesi dışındaki ürünlerin gıda ürünü olduğu göze çarpmaktadır.

Tablo 3. Van İli Coğrafi İşaret Başvuru Aşamasında Bulunan Ürünler

Coğrafi İşaret Başvuru Aşamasında Bulunan Ürünler
Erciş Lahanası - 2022
Van Çöreği - 2020

Tablo 3’te de görüldüğü üzere Erciş lahanası ve Van çöreği başvuru aşamasında bulunan gıda ürünleri olarak karşımıza çıkmaktadır.

4.1. Van İli Coğrafi İşaretli Ürünleri

Van ili özelinde coğrafi işarete sahip olan ve sahip olmak için başvuru aşamasında bulunan 20 adet ürüne ilişkin isim ve yıl bilgilerine tablo 1, tablo 2 ve tablo 3’te yer verilmiştir. Bu 20 adet ürüne ilişkin temelde Türk Patent Enstitüsü resmî web sitesinin Coğrafi İşaretler Portalı üzerinden elde edilmiş bilgiler ile bu bilgileri zenginleştirme noktasında da literatürle desteklenmiş detaylı açıklamalar mahreç işareti, menşe adı ve başvuru aşamasında bulunan ürünler sırasıyla aşağıda detaylı olarak ele alınmıştır.

Gevaş Fasulyesi (2023 - Mahreç İşareti)

Gevaş fasulyesinin Van Ticaret Borsası tarafından 2021 yılında başvurusu yapılmış, 2023 yılında da mahreç işareti ile coğrafi işaret almıştır. İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar kategorisinde yerini almaktadır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023). Gevaş fasulyesi, bölge lezzetleri arasında yerini

almaktadır. Gevaş fasulyesinin sarımsaklı yoğurtlu yemeğinin yapılmasının yanı sıra bölgeye özgü 20 farklı yeşil fasulye yemeğinin bulunması bölgede fasulye yetiştiriciliğinin bir sonucu olarak gösterilmektedir. Ayrıca Türkiye'nin tüm bölgelerine de ihracatı gerçekleştirilmektedir (Deniz, 2023).

Sihke Kavunu (2023 - Mahreç İşareti)

Sihke kavunu Van Ticaret Borsası tarafından 2021 yılında başvurusu yapılmış, 2023 yılında da mahreç işareti ile coğrafi işaret almıştır. İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar kategorisinde yerini almaktadır. Sarı turuncu renkli yazlık bir kavun olan Sihke kavunu, geç hasat edilmektedir ve taze şekilde tüketilmektedir (ci.turkpatent.gov.tr, 2023). Türkiye yerel kavun çeşitleri açısından zenginlik göstermektedir. Bazı tip kavunların da Türkiye'nin doğusundan özellikle Van'dan Avrupa'ya yayıldığı bilinmektedir (Şensoy ve Şahin, 2012). Bu durumda gerek tadı gerek kendine has özellikleriyle Van'a özgü kavun çeşitlerinin var olmasını kaçınılmaz kılmaktadır. Bu kavun çeşitlerinden biri olan Sihke kavunu kendine özgü tadı ve farklı özellikleriyle ön plana çıkmaktadır Bilinen bir özelliği ise düşük şeker miktarına sahip olması olarak açıklanabilmektedir.

Tandırda Van Balığı/Tandırda Van İnci Kefali (2022 - Mahreç İşareti)

Tandırda Van Balığı/ Tandırda Van İnci Kefali Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2021 yılında başvurusu yapılmış 2023 yılınca mahreç işareti ile coğrafi işaret almıştır. Yemekler ve çorbalar kategorisi altında yer almaktadır. Bu yemek, Van Gölü'nde yaşayan ve Van mutfak kültürü için önemli bir değer olan inci kefalinin başı kesilmeden tandırda pişirilmesi ile yapılmaktadır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023). Van Balığı (İnci Kefali), Van ili ile özdeşleşmiş, marka değerine sahip ürünler arasında ilk sıralarda yer almaktadır. Dünyada tek olan Van Balığı, Van Gölü havzasına ait endemik bir tür olarak varlığını sürdürmektedir. Kendine farklı yaşam alanları da (Erçek Gölü, Aygır Gölü gibi) bulmuş durumdadır (Oto, 2020). En fazla üreme göçü gerçekleştiren Van balığı "*vücudu ince, uzun, oval yapıda, yanlardan hafif basık, başı pulsuz, vücudu küçük pullarla kaplı, sırt kısmı gri-yeşilimsi, yan ve karın kısımları gümüşü-beyaz renklidir*" (Şen, Paruğ ve Elp, 2015: 348). Van balığı eşsiz yaşam döngüsü ile de dikkat çekmektedir. Van balıkları üremek amacıyla başlattıkları yolculuklarını Van gölü havzasına dökülen bütün tatlı sularda gerçekleştirmektedir. Kışın Van Gölü havzasını kendileri için yaşam alanı seçerken, bahar mevsimiyle birlikte nesillerinin devamlılığını sağlamak amacıyla sürüler şeklinde uzunca yollar kat ederek Nisan-Temmuz ayları arasında tatlı sulara geçiş yapmaktadırlar. Bu yolculukta önlerine çıkan engelleri uçarak aşmaları ve su akışının tersine yüzebildikleri için uçan Van balığı olarak da adlandırılmaktadır (Pınar vd., 2023). Van

balığının tatlı sulara geçiş yaptığı 15 Nisan-15 Temmuz tarihleri arasında her yıl av yasakları uygulanmaktadır (Akkuş, 2021). Van balığı bölgede çeşitli şekillerde pişirilmekte, pek çok çeşit yemek yapılmakta ve tüketilmektedir. Fırında buğulama, balık çorbası, fırında balık dolma, yağda havyar bunlardan bir kaçıdır (Koyuncu ve Karakılıç, 2018; Oğur, 2019). Bu çeşitlerden birini ise coğrafi işaret almış olan tandırda Van balığı oluşturmaktadır.

Van Ayran Aşı (2022 - Mahreç İşareti)

Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2021 yılında başvurusu yapılmış ve 2022 yılında mahreç işareti ile tescillenmiş Van ayran aşı, yemekler ve çorbalar kategorisinde yer almaktadır. Mevsimsel yetişen otlara göre farklı ot çeşitleri kullanılabilir. Örneğin ilkbahar ve yaz mevsimlerinde evelik otu tercih edilirken bu mevsimler dışında ıspanak ile yapılmaktadır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023). Yöreye özgü bir çorba çeşidi olan ayran aşı Van ilinin öne çıkan gastronomik ürünleri arasında yer almaktadır. Ayran aşı, yayık ayranı, dövülmüş buğday, un, yumurta, yabani enginar, yarpuz, sakız kabak kuzu kulağı, ve kabak çiçeği gibi çok sayıda malzemenin bir araya gelmesi ile hazırlanmaktadır (Bozkoyun ve Baytar, 2020; Yavuz ve Bozaz, 2023).

Van Kürt Köftesi (2022 - Mahreç İşareti)

Van Kürt Köftesi Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2021 yılında başvurusu yapılmış ve 2022 yılında mahreç işareti ile tescillenmiştir. Yemekler ve çorbalar kategorisinde yer almaktadır. Temelde bulgur ile yapılan 7-8 cm uzunluğundaki köfteler haşlanmakta, üstüne sarımsaklı yoğurt, onun üzerine de sos dökülmektedir. Sosu eritilmiş tereyağında kavrulmuş domates salçası ve soğan ile yapılmaktadır. Bulgurun coğrafi sınırlar içinde yetişen tir buğdayından elde edilmesi önemli bir denetleme kriteri olarak açıklanmaktadır (Levendoglu, 2018; ci.turkpatent.gov.tr, 2023). Kurutlu köfte olarak da bilinen bu yemeğin Van'ın en çok beğenilen yemekleri arasında bulunduğu ifade edilmektedir (Ocak vd., 2021).

Van Pastası (2021 - Mahreç İşareti)

Van pastası Van ili hamur işleri arasında yer almaktadır. Bu hamur işleri arasında Van çöreği ilk sırada yer almaktadır. Ardından Van pastası, yağlı çörekler ve su böreği sayılabilmektedir. Bu hamur işleri, hamur çiğ durumdayken içlerine ceviz, gavut ve tahin konularak yapılabilmektedir (Nakiboğlu, 2017). Van pastası Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2019 yılında başvurusu yapılmış 2023 yılında mahreç işareti ile tescillenmiş coğrafi işaretli üründür. Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar kategorisinde bulunmaktadır. Eski geçmişi ile Van mutfak kültüründe önemli

yeri bulunan Van pastası, düğünler, hasta ziyaretleri ve dini bayramların vazgeçilmez ikramlıkları arasında yerini almaktadır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023).

Van Sengeseri (2021 - Mahreç İşareti)

Soğuk kış ikliminin egemen olduğu yerler için oldukça besleyici bir yemek olarak ifade edilmektedir. Bir çeşit kurutulmuş süt olan kurut, sengeser için önemli bir özellik olarak bilinmektedir. Yağsız yoğurt ya da ayran torbalarda süzülmekte, kalan posa elle topak yapılmakta, bu topaklar güneşte kurutularak sertleştirilmekte ve kurut elde edilmektedir. Kurutla yapılan bir yemek olan sengeser de, mercimek, et ve soğan kullanılan diğer malzemeler arasında yer almaktadır (Dinçel ve Ünver-Alçay, 2017; Anonim, 2023). Mahreç işaretine sahip Van sengeserinin başvurusu Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2021 yılında yapılmış, aynı yıl içinde de coğrafi işaret ile tescillenmiştir. Van mutfak kültürünün en eski ve önemli yemekleri arasında bulunmaktadır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023).

Van Kahvaltısı (2020 - Mahreç İşareti)

Van kahvaltısı Van ili mutfak kültürünün önemli bir parçası olarak kabul edilmektedir. Kapsamında cacıktan otlu peynire, murtuğadan kavuta pek çok yerel ve doğal lezzet yer almaktadır. Van kahvaltısı bir marka değeri olarak gerek ulusal gerekse uluslararası platformda önemini kabul ettirmiştir (Geçgin, Okat ve Koç, 2023). 1 Haziran 2014'te Van Ticaret ve Sanayi Odası, Atatürk Kültür Parkı'nda 51.793 kişinin katılım gösterdiği Van kahvaltısı organizasyonunu gerçekleştirmiştir. Bu organizasyon sonucunda Van kahvaltısı, dünyanın en büyük ve en kalabalık kahvaltı organizasyonu olarak Guinness Rekorlar Kitabı'na girmiştir (guinnessworldrecords.com, 2023). Diğer taraftan Van kahvaltısı başvurusu Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi tarafından 2018 yılında yapılmış olup 2020 yılında mahreç işareti ile diğer ürünler kategorisi kapsamında coğrafi işaretli ürünler arasında yerini almıştır. Van kahvaltısı kapsamında bulunan ürünlerden murtuğa 2017 yılında, kavut 2018 yılında mahreç işaretiyle, Van otlu peyniri 2018 yılında, Van gül reçeli de 2020 yılında menşe adı ile coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Kahvaltı kapsamında sunulan her bir ürünün belirli özelliklere sahip şekilde sunulması gerekliliği Van kahvaltısının farklılığını ortaya koymaktadır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023).

Van Kavut (2018 - Mahreç İşareti)

Kavut, Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2017 yılında başvurusu yapılmış 2018 yılında mahreç işareti ile yemekler ve çorbalar kategorisi kapsamında coğrafi işaret ile tescillenmiştir. Van kahvaltısının gerek

geçmişinde gerekse bugününde vazgeçilmezleri arasında yerini korumaktadır. Kavut sahip olduğu 3 bin yıllık geçmişi ile bölgenin en eski yemekleri arasında yerini almaktadır. Evliya Çelebi'de seyahatnamesinde kavut yemeğine yer vermiştir. Kavut, Türkiye'nin doğu bölgesinde üretilen, geleneksel bir tahıl ürünü olarak geleneksel kahvaltılık çeşitleri arasında yerini almaktadır. Buğday taneleri öğütülüp kavrularak tam buğday unu (kavut unu) elde edilmektedir. Bu kavut unu Urartular zamanında uzun savaş dönemlerinde asker beslenmesinde kullanılmıştır. Tanelerin öğütülmeden kavrulması sebebiyle oldukça aromatik bir tadı bulunmaktadır. Tanelerden elde edilen tam buğday ununun (kavut ununun) eritilmiş tereyağı ile bulamaç haline gelinceye kadar karıştırılmasıyla kavut elde edilmektedir. Ardından arzuya göre reçel ya da bal ile tatlandırılarak tüketilen kavut, içerdiği maddeler nedeniyle hem besleyici hem de lezzetli bir gıda olarak bilinmektedir. Üretimi, tüketimi kolay ve maliyetinin düşük olması gibi nedenlerden dolayı tercih edilmektedir (Karaoğlu ve Kotancılar, 2006; Ocak, 2016; Çetinkaya, 2019; Erim-Köse, 2020; ci.turkpatent.gov.tr, 2023).

Murtuğa (2017 - Mahreç İşareti)

Murtuğa, Van kahvaltısının önemli eşsiz bir lezzeti olarak kabul edilmektedir. Tereyağında un pembeleşinceye kadar kavrulmakta, ardından ayrı bir kapta iyice çırpılmış yumurta pembeleşmiş unun üzerine eklenmektedir. Sıcak şekilde tüketilmektedir (Çekal ve Doğan, 2021). 2017 yılında başvurusu Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılmış olan murtuğa, aynı yıl içerisinde mahreç işareti ile tescillenmiştir. Murtuğa geçmişten günümüze gerek işletmelerde sunulan gerekse evlerde hazırlanan kahvaltı sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Tarihi boyunca savaşlara ev sahipliği yapan Van ilinde, yöre halkının sahip oldukları kıt kaynaklar ve basit malzemelerle hem doyurucu, hem lezzetli hem de besleyici yemek yapma gereksinimleri dolayısıyla murtuğa ortaya çıkmıştır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023).

Van Keledoşu (2017 - Mahreç İşareti)

Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2017 yılında başvurusu yapılan Van Keledoş'u yine aynı yıl içinde yemekler ve çorbalar kategorisi kapsamında mahreç işareti ile coğrafi işaret tescili almıştır. Ak pancar otu olarak da bilinen ve Van yöresi dağlarının yüksek tepelerinin uç noktalarında yetişen keledoş otu temel malzeme olarak kullanılmaktadır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023). Van mutfak kültürü denildiğinde akla ilk gelen (Yavuz ve Bozaz, 2023), en çok ilgi gören ve bilinen yemeğin keledoş olduğu görülmektedir. Aynı zamanda Keledoş'un Van genelinde birçok restoranda da servisinin yapıldığı (Daşdemir, 2021) ve Van ili gastronomi turizmine katkı sağladığı

bilinmektedir (Bozkoyun ve Baytar, 2020). Keledoş, yeşil mercimek, nohut, et ve sebze karışımından oluşmaktadır (Egresi ve Buluç, 2016). Keledoş için 2012 yılında Başkale ilçesinde bulunan Nedirok Yaylası'nda 1-4 Temmuz tarihleri arasında 1. Keledoş Festivali düzenlenmiş ve keledoş yemeğini yapma yarışması gerçekleştirilmiştir (Yazici, Aslan ve Ankaya, 2017).

Jirkan Kilimi (1997 - Mahreç İşareti)

Jirkan kilimi coğrafi işaret başvurusu Van Büyükşehir Belediyesi tarafından 1996 yılında yapılmış, 1997 yılında halılar ve kilimler kategorisinde mahreç işareti ile coğrafi işaret tescili almıştır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023).

Bahçesaray Cevizi (2022 - Menşe Adı)

Bahçesaray cevizi Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından 2021 yılında başvurusu yapılmış, 2022 yılında ise işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar kategorisi altında menşe adı ile coğrafi işaret tescili almıştır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023). Van Gölü havzası gerek dünyadaki ceviz gen merkezlerinden biri konumunda bulunması, gerekse üretim bakımından Türkiye'nin en önemli yöreleri arasında yer alması dolayısıyla da ön plana çıkmaktadır (Atlıhan vd., 2011). Bu havzada yetişen önemli ceviz türlerinden birini de coğrafi işaret ile tescillenmiş Bahçesaray cevizi oluşturmaktadır. Bahçesaray cevizi yöreye özgü doğal ceviz olma özelliği dolayısıyla Van ili Bahçesaray ilçesinin önemli gastronomik çekicilik unsurları arasında yer almaktadır. İlçe ekonomisi üzerinde kendinden kalitesi ile söz ettiren Bahçesaray cevizinin etkisinin önemli olduğu belirtilmektedir (Baytar ve Doğan, 2019). Bahçesaray cevizi bilinirliği her ne kadar az olsa da bu bilinirliği arttırma konusunda hızlı ilerleyen önemli marka değerleri arasında yerini almaktadır (Oto, 2020). Bilinirliğini hızla arttırma konusunda coğrafi işaret ile tescillenmiş olmasının da payının bulunduğu belirtilebilmektedir.

Çatak Cevizi (2021 - Menşe Adı)

Çatak cevizi, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından başvurusu 2020 yılında yapılmış, 2021 yılında işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar kategorisi altında menşe adı ile coğrafi işaret almıştır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023). Van ili Çatak ilçesi de ceviz yetiştiriciliği için uygun topraklara sahiptir (Atmaca ve Cüce, 2023). Çatak ilçesinde üretilen ceviz, arıcılıkla birlikte ilçenin temel geçim kaynaklarını oluşturmaktadır. Çatak ilçesi ceviz miktarı Van ili toplam ceviz üretiminin %40'ını karşılamaktadır (Ürkmmez ve Akbulut, 2020). Sahip olduğu karakteristik özellikleri ve kalitesi sayesinde türlerinden farklılaştığı belirtilebilmektedir.

Erciş Üzümü (2020 - Menşe Adı)

Erciş üzümü coğrafi işaret başvurusu 2020 yılında Van Ticaret Borsası tarafından yapılmıştır. Aynı yıl içinde menşe adı ile coğrafi işaret tescili almıştır. İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar kategorisi altında yer almaktadır. Eylül ayı ortalarında olgunlaşan Erciş üzümü, morumsu siyah renge sahiptir ve taneleri hafif basık ve küresel şekillidir (ci.turkpatent.gov.tr, 2023). Dünya geneli için çok uzun yıllardan beri önemini koruyan üzüm meyvesi ve bağcılık kültürü Van yöresi için de çok büyük öneme sahiptir. Van'ın ilçelerinden biri olan Erciş'te bağcılık kültürü yoğun şekilde yapılmaktadır. Üzüm bağları, özel misafirlerin ağırlandığı en özel alanlar olmakla birlikte, bölgenin efsaneleri, hikâyeleri ve türkülerinde de çokça yer almaktadır (Gazioğlu-Şensoy ve Tutuş, 2017). Erciş üzümü, bölgedeki en fazla ümit vadeden üzüm çeşidi olarak ifade edilmektedir. Erciş üzümü sofralık olarak tüketilse de daha çok şıralık özellik taşımaktadır. Oldukça iyi fiyattan da kendine alıcı bulmaktadır (Uyak ve Gazioğlu-Şensoy, 2009).

Van Gül Reçeli (2020 - Menşe Adı)

Van ilinde bahçelerin kurulması ve sonrasında geliştirilmesi Urartulara kadar dayanmaktadır. Başta Süryani kaynaklarında, 18. yüzyılın sonlarına doğru yazılan metinlerde Van şehri, “bahçelerle süslü ormanlık bir yer” olarak anlatılmaktadır. Bu metinlerde bahçeli evleri süsleyen farklı süs bitkileri ve meyve ağaçlarından bahsedilse de temel bitkinin gül olduğu açıkça ele alınmaktadır (Alp ve Koyuncu, 2010). Van ili ve ilçeleri özelinde geçmişten günümüze tespit edilmiş olan 14 farklı gül çeşidinin olduğu ifade edilmektedir. Ancak eski gül çeşitlerinin günümüzde tamamının bulunmadığı ve oldukça azalmış olduğu da bilinmektedir. Van gül reçeli halk arasında reçellik gül ya da yediveren gül olarak bilinen iki farklı gülün çiçek ve yapraklarının kullanılmasıyla yapılmaktadır (Ocak, 2016; Nakiboğlu, 2017). Yüzüncü Yıl Üniversitesi tarafından 2018 yılında başvurusu yapılan Van gül reçeli, 2020 yılında menşe adı ile coğrafi işaret tescili almıştır. İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar kategorisi altında yer almaktadır. Reçellik gülün yapraklarının tamamından ve yediveren gülünün ise yapraklarının üst kısımlarından belirli miktarlarda kullanılarak Van gül reçeli üretilmektedir (ci.turkpatent.gov.tr, 2023).

Van Otlı Peyniri (2018 - Menşe Adı)

Van otlı peyniri başvurusu 2017 yılında Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yapılmış, 2018 yılında peynirler kategorisi altında menşe adı ile coğrafi işaret tescili almıştır. Başta koyun olmak üzere keçi ve inek sütüne

ya da bunların karışımına yörede yetişen 20 farklı ot türünün eklenmesiyle yapılmaktadır (ci.turkpatent.gov.tr, 2023). Yöre halkının beslenmesinde önemli yeri olan, hemen hemen her gün hatta her öğün sofralardan eksik olmayan otlu peynir Türkiye’de daha çok Güneydoğu ve Doğu Anadolu Bölgeleri’nde üretilmektedir. Otlu peynirin daha yoğun bir şekilde Van’da üretilmesinde yörenin otlu peynir içine konulan otlar bakımından zengin olması etkili olmaktadır. Bu ot zenginliği hem Van’a özgü otlu peynirin daha aromatik olmasını hem bu aroma dolayısıyla daha çok hoş ağız tadını hem de bu isimle adlandırılmasını sağlamıştır (Ocak, 2016).

Van Savatlı Gümüş İşlemesi (2017 - Menşe Adı)

Van Savatlı Gümüş İşlemesi için Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2017 yılında coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır. Aynı yıl içinde menşe adı ile coğrafi işaret tescili almıştır. Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri kategorisi altında bulunmaktadır. Savat, altın, gümüş, bakır ve kükürt madenleri karışımıyla ortaya çıkan siyah renginde bir karışımdır. Savat adı verilen bu karışım ile gümüş üzerine gerçekleştirilen bir dizi işlem sonrası ortaya çıkan el sanatı savatlı gümüş işlemesi olarak bilinmektedir (ci.turkpatent.gov.tr, 2023).

Erciş Lahanası (2022 - Başvuru Aşamasında)

Oldukça eski bir geçmişi bulunan Erciş ilçesinin farklı sebzelerin ve bitkilerin gen merkezi olduğu bilinmektedir. Bu bitkiler arasında Erciş fasulyesi, pancarı, domatesi, karpuzu ve kavunu gibi sebze çeşitleri yer almaktadır. Ancak Erciş denildiğinde Türkiye’de tanınan ve Doğu Anadolu Bölgesi dışında da kendilerine pazar değeri bulan Erciş üzümü ve Erciş lahanasının ön plana çıktığı söylenebilmektedir (Kabay ve Alp, 2018). 2022 yılında Van Ticaret Borsası ve Erciş Ticaret ve Sanayi Odası tarafından işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar kategorisinden başvurusu yapılmış olan Erciş lahanası için süreç devam etmektedir (ci.turkpatent.gov.tr, 2023).

Van Çöreği (2020 - Başvuru Aşamasında)

Van çöreği Van ili hamur işleri arasında ilk sırada yer almaktadır. Van pastası, yağlı çörekler ve su böreği diğer hamur işleri arasında bulunmaktadır. Bu hamur işleri, hamur çığ durumdayken içlerine ceviz, gavut ve tahin konularak yapılabilmektedir (Nakiboğlu, 2017). Daha çok sade ya da cevizli olarak yapıp tüketilen Van çöreği evlerin tandır ve fırınlarında ya da çarşıda bulunan taş fırınlarda yapılmaktadır. Sade çörekler kesme ve yuvarlak şekilde yapılırken cevizli çörekler yarım ay şeklinde yapılmaktadır (Ocak, 2016). Van çöreği için başvuru Doğu Anadolu Aşçılar ve Pastacılar

Federasyonu tarafından fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar kategorisinden 2020 yılında başvuru yapılmıştır. Süreç devam etmektedir (ci.turkpatent.gov.tr, 2023).

5. Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Ürünlerin yöreye özgü olduğunu açıklama, ürün benzersizliğini koruma ve taklit edilebilirliğini önleme konuları başta olmak üzere destinasyona yönelik turist hareketliliğini artırma gibi olumlu katkıları dolayısıyla coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünlerin önemli olduğu açıkça belirtilebilmektedir. Bu da coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi üzerinde önemli faydalarının olduğu tartışmasız kılınmaktadır. Özellikle son yıllarda turistlerin gastronomi bileşenlerine ilgilerinin arttığı bilinmektedir. Seyahatleri sırasında kültürel ve tarihi öğelerin yanında seyahat etikleri yerlerin yemeklerini de deneyimleme ve mümkünse ürünlerinden satın alma eğilimindedirler. Bu bağlamda genel olarak en çok bilinen, coğrafi işaret almış ürünlerin tercihi söz konusu olmaktadır. Zira bir ürün coğrafi işaret aldıysa o bölgeyle özdeşleşmiş olarak düşünülmektedir. Ancak bu dinamiklere ulaşmak basit bir süreç değildir ve sürecin nasıl uygulandığına, korunduğuna ve istismar edildiğine doğrudan bağlıdır. Bu, hem hükümetlerin hem de üreticilerin ortak çabalarını gerektirmektedir. Çünkü coğrafi işaret ile ürünleri tescil ettirmek yetmemekte, coğrafi işaret tescili alındıktan sonra onu korumak ve devam ettirmek ayrıca önem arz etmektedir.

Van ili köklü geçmişi dolayısıyla zengin bir mutfak birikimine sahiptir. Ayrıca yerel ürünler açısından oldukça zengin olduğu göz önünde bulundurulduğunda bu ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılmasının en önemli aracının coğrafi işaretleme olduğu açıkça belirtilebilmektedir. Zira günümüzde bu ile ait çok daha fazla ürün bulunmakta fakat kentleşmenin bir sonucu olarak unutulmaya yüz tutmaktadır. Bu ürünlerin yok olmaması için coğrafi işaretleme uygun bir yöntem olarak görülmektedir. Böylece gastronomi turizmi kapsamında daha geniş ürün yelpazesi orijinallikleri korunur halde sunulabilecektir. Hâlihazırda 18 adet coğrafi işaretli ürüne sahip ve 2 ürün için de coğrafi işaret tescil başvurusu yapılmış olan Van ili yöresel ürünleri incelendiğinde başvuru potansiyeli bulunan ürün zenginliğinin de var olduğu dikkat çekmektedir. Bu nedenle ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından envanterinin çıkarılıp başvurularının gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Coğrafi işaretli ürünlerin Van ili gastronomi turizminin gelişimine katkı sunması noktasında yalnızca coğrafi işaret ile tescillenmenin yeterli olmadığı da belirtilebilmektedir. Bu ürünlerin çeşitli medya araçları aracılığıyla

tanıtımının gerçekleştirilmesi de gerekmektedir. Tanıtım noktasında kamu ve özel sektör kurum ve kuruluşlarının da destekleyici ve aktif rol almaları önem arz etmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı konusunda ulusal ve uluslararası nitelikteki fuarlara katılım sağlamak, yöresel yemek yarışmaları düzenlemek de tanınırlık ve bilinirliği artırılabilir. Aynı zamanda bölgede gerçekleştirilen yöresel ürün fuarlarında aktif rol almak da önemli görülmektedir.

Diğer bir önemli noktayı Van ilinde yer alan yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Bu işletmelerin coğrafi işaretle tescillenmiş ürünleri menülerine dâhil ederek yöresel mutfak kültürünü turistlere sunması gerekmektedir. Aynı zamanda turistlerin de bu yiyecek içecek işletmelerinden haberdar olmaları ve turistlerin bu işletmelere yönlendirilmeleri gerekmektedir. Bu konuda da menülerinde coğrafi işaretle tescillenmiş yöresel ürünlere yer veren yiyecek içecek işletmelerinin oluşturulacak gastronomi rotalarına eklenmesi ve bu rotaların turistlere ilgili kuruluşlar aracılığıyla (örneğin seyahat acenteleri, turist bilgilendirme ofisleri) ulaştırılması önem arz etmektedir.

Yöre ile kendini özdeşleştirmek isteyen turistler için coğrafi işaretli ürünün üretimi, hasadı, sunumu gibi aşamalarına turistin dâhil edilerek unutulmaz bir deneyim kazanması desteklenebilir. Destinasyonun coğrafi işaretli ürünlerle unutulmaz kılınmasında, destinasyonun turiste anımsatılmasında bu ürünlerinin turiste satışının gerçekleştirilmesi de destekleyici olabilir. Bu unutulmazlıkların destinasyonun ağızdan ağıza pazarlanmasında ve yeniden ziyaret edilmesinde de etkili olacağı öngörülmektedir.

Yerel halkın, coğrafi işaretli yöresel ürünlerin unutulmasını engellemek ve sürdürülebilirliğini sağlamak konularında desteklenmesi gerekmektedir. Çünkü yerel halk yöre mutfağına en fazla hâkim ve bu konuda en fazla bilgisi olan kişilerdir. Bu kişilerin bilgilerinin nesilden nesile aktarılması sürdürülebilirlik açısından önem arz etmektedir.

Kaynakça

- Addor, F., Thumm, N., & Grazioli, A. (2003). Geographical indications: important issues for industrialized and developing countries. *The IPTS Report*, 74, 24-31.
- Agarwal, S., & Barone, M. J. (2005). Emerging issues for geographical indication branding strategies (No. 1045-2016-85387). MATRIC Research Paper 05-MRP 9, Iowa State University, Ames, Iowa.
- Akkuş, M. (2021). Van gölü balıkçılık yönetimi ve inci kefali (alburnus tarichi (guldenstaedtii, 1814)) koruma çalışmaları. *Doğanın Sesi*, 8, 47-59.
- Alp, Ş., & Koyuncu, M. (2010). Rose (Rosa spp.) genetic resources of Lake Van basin, Turkey: endangered antic roses of old Van gardens. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 57, 807-812.
- Anonim. (2023). Sengeser nedir?. Web adresi: <https://www.gurmerehberi.com/sozluksengeser-nedir> adresinden 11.11.2023 tarihinde alınmıştır.
- Atlıhan, R., Özgökçe, M. S., Kaydan, M. B., Kasap, İ., Kışınçer, N., Kıyak, S., & Akköprü, E. P. (2011). Vangölü havzası ceviz ağaçlarındaki böcek faunası. *Turkish Journal of Entomology*, 35(2), 349-360.
- Atmaca, B., & Cüce, M. (2023). Kelkit Vadisi'nde ceviz yetiştiriciliğine uygun alanların tespitinde coğrafi bilgi sistemlerinin (CBS) kullanımı: Giresun ili Şebinkarahisar ilçesi örneği. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 13(2), 561-582.
- Avşar, M., & Eryılmaz, B. (2022). Coğrafi işaretli ürünlerin Amasya turizminin gelişimine katkısının değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(4), 988-1003.
- Başboğan-Deniz, G., & Turan, B. (2020). Kent markalaşmasında mimari ve gastronomik unsur bütünlüğü analizi: Tarihi peynirciler çarşısı ve Van otlu peyniri. *Kent Kültürü ve Yönetim Dergisi*, 13(3), 443-459.
- Baytar, İ., & Doğan, M. (2019). Bahçesaray ilçesinin turizm kaynakları ve cittaslow potansiyeli. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Ek-1 Özel Sayı, 177-199.
- Belli, G. Ş., & Belli, O. (2010). Van bölgesi geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri. II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekler Sempozyumu, Van Valiliği Kültür Hizmetleri, 516-558.
- Birch, D., & Memery, J. (2020). Tourists, local food and the intention-behaviour gap. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43, 53-61.
- Blakeney, M. (2014). *The protection of geographical indications: Law and practice*. Edward Elgar.
- Bozaz, E., & Yavuz, G. (2023). ESNAF lokantacılığı ve Van ilinde esnaf lokantaları üzerine bir araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 196-224.

- Bozaz, E., & Yavuz, G. (2023). Esnaf lokantacılığı ve Van ilinde esnaf lokantaları üzerine bir araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 196-224.
- Bozkoyun, M., & Baytar, İ. (2020). Tuzlu balık ve ayran aşının Van ilinin gastronomi turizmindeki yeri. *Journal of Humanities and Tourism Research*, (Special Issue 5), 41-58.
- Çekal, N., & Doğan, E., (2021). Türk ve dünya mutfaklarında kahvaltı üzerine bir çalışma. *Humanities Sciences (NWSAHS)*, 16(1):71-88
- Çetinkaya, A. (2019). Chemical and microbiological properties of kavut flour produced in some regions of Turkey. *Int J Food Nutr Res*, 2, 1-8.
- Daşdemir, A. (2021). Van ili mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 1(1), 62-75.
- Deniz, D. (2023). Somut olmayan kültürel miras perspektifinden Gevaş ilçesinin mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Journal of Humanities & Tourism Research (JoHUT)*, 13(2), 307-319.
- Derek, M. (2021). Nature on a plate: Linking food and tourism within the ecosystem services framework. *Sustainability*, 13(4), 1-18.
- Dinçel, E., & Ünver-Alçay, A. (2017). Kurut ve Türk mutfağında kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 1(2), 31-39.
- Egresi, I., & Buluç, M. (2016). *Local gastronomy: A tasty tourist attraction in Turkey*. In *Alternative Tourism in Turkey*, (Ed. Egresi, I.), pp. 229-246, GeoJournal Library 121, Springer.
- Emekli, G. (2006). Avrupa birliği bölgesel politikasında turizmin yeri ve Türkiye turizmi. İçinde IV. Ulusal Coğrafya Sempozyumu, Ankara.
- Erim-Köse, Y. (2020). Kavut ununun besinsel bileşimi ve antioksidan kapasitesinin belirlenmesi. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 10(4), 2639-2648.
- Esen, Ş. (2016). Bir farklılaşma stratejisi olarak coğrafi işaretler ve Türkiye incelemesi. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 7(14), 447-464.
- Gazioğlu-Şensoy, R. İ., & Tutuş, A. (2017). Tarih boyunca Van ili ve çevresinde bağcılık kültürü. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 22(1), 56-63.
- Geçgin, E., Okat, Ç., & Koç, P. (2023). Van kahvaltısının y ve z kuşağı gözünden metaforlar aracılığıyla incelenmesi. In *World Youth Studies Congress-III Proceedings Book*, (Ed. Kelenterli, N.), ss. 54-69, May 19-20, Baku, Azerbaijan.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.

- Giovannucci, D., Josling, T. E., Kerr, W., O'Connor, B., & Yeung, M. T. (2009). *Guide to geographical indications: Linking products and their origins*. Geneva: International Trade Centre.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=65> adresinden 11.11.2023 tarihinde erişilmiştir.
- <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden 11.11.2023 tarihinde erişilmiştir.
- [https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/largest-full-break-fast-\(attendance\)](https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/largest-full-break-fast-(attendance)) adresinden 11.11.2023 tarihinde erişilmiştir.
- <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret> adresinden 11.11.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Ianioglu, A., & Rissanen, M. (2020). Global trends and tourism development in peripheral areas. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 20(5), 520-539.
- İslamoğlu, H., & Almaçık, Ü. (2016). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Gözden Geçirilmiş ve Genişletilmiş 5. Baskı, İstanbul, Beta Basım.
- Joshi, B. K., & Gauchan, D. (2020). *Geographical indication*. In *Good Practices for Agrobiodiversity Management*, (Ed. B. K. Joshi, D. Gauchan, B. Bhandari & D. Jarvis), pp. 35-39, Kathmandu, Nepal.
- Josling, T. E. (2006). *What's in a name? The economics, law and politics of Geographical Indications for foods and beverages*. Freeman-Spogli Institute for International Studies, Stanford University, Dublin.
- Kabay, T., & Alp, Y. (2018). Van'ın Erciş ilçesinde sebze tarımı. İçinde Ahtamara Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi Tam Metin Kitabı, (Ed. Sahbaz, M., ve Botakarayev, B.), 25-26 Ağustos, ss. 68-77, Gevaş, Van.
- Karaoğlu, M. M., & Kotancılar, H. G. (2006). Kavut, a traditional Turkish cereal product: production method and some chemical and sensorial properties. *International Journal of Food Science & Technology*, 41(3), 233-241.
- Karasar, N. (2013). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. 25. Basım. Ankara, Nobel Akademik Yayıncılık.
- Ketter, E. (2020). Millennial travel: Tourism micro-trends of European Generation Y. *Journal of Tourism Futures*, 7(2), 192-196.
- Kılıç, S. (2006). Van Kültür ve Turizm Envanteri I Tarihsel Değerler. Van Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Kılıçhan, R., & Köşker, H. (2015). Destinasyon markalaşmasında gastronominin önemi: Van kahvaltısı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 102-115.

- Koyuncu, B., & Karakılıçık, Y. (2018). Van Gölü Havzası'nın sosyo-kültürel yapısı. *Journal of International Social Research*, 11(61), 916-922.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2023). Van İli Hakkında Genel Bilgiler. <https://van.ktb.gov.tr/TR-52093/genel-bilgiler.html> adresinden 30.10.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Levendoglu, M. F. (2018). Van hakkında toplumsal ve kültürel değişimin antropolojik analizi. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2, 7-40.
- Lucatelli, S. (2000). Appellations of origin and geographical indications in OECD member countries: Economic and legal implications. Working Party on Agricultural Policies and Markets of the Committee for Agriculture Joint Working Party of the Committee for Agriculture and the Trade Committee, COM/AGR/APM/TD/WP (2000)15/FINAL.
- Nakiboğlu, M. (2017). Van'da kahvaltı kültürü ve kahvaltı salonları. In International West Asia Congress of Tourism Research, The Congress Book of Full Texts (Ed. Alaeddinoğlu, F., Cihangir, E., ve Şeremet, M.), ss. 332-339, Van, Turkey.
- Ocak, E. (2016). *Van Mutfak Kültürü*. 1. Baskı. Ankara: Matus Basımevi. ISBN: 978-975-7616-62-7.
- Ocak, E., Ceylan, Z., Okat, Ç., Koç, P., Torusdağ, G., & Uçkan-Çakır, M. (2021). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında Van gastronomi rotası önerisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 2655-2669.
- Oğur, Ü. (2019). Kutsal zaman olarak ramazan ayının sokak kültürüne yansması: Van örneği. *Yüzyüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (44), 109-130.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye'de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde coğrafi işaretlerin kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.
- Oto, M. M. (2019). A trademark value as a "Van Fish" - scientific and cultural problem as a "Pearl Mullet". *Mar Life Sci*, 2(1), 51-56.
- Pavlidis, G., & Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 1-10.
- Pınar, S., Aksoy, F., Pınar, R., & Alioğlu, S. (2023). Van gölünün endemik değeri: İnci kefali (Alburnus tarichi [Guldenstaedtii, 1814]). *Akademik Et ve Süt Kurumu Dergisi*, (5), 31-35.
- Pınarcık, P. (2014). Urartu başkentleri. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 33(56), 35-54.

- Rangnekar, D. (2004). The socio-economics of geographical indications. *UNCTAD-ICTSD Project on IPRs and Sustainable Development, Issue Paper*, 8, 13-15.
- Raustiala, K., & Munzer, S. R. (2007). The global struggle over geographic indications. *European Journal of International Law*, 18(2), 337-365.
- Richards, G. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), 1037-1058.
- Suh, J., & 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.
- Sünnetçioğlu, S., Can, A., & Durlu-Özkaya, F. (2012). Yavaş turizmde coğrafi işaretlemenin önemi. 13. Ulusal Turizm Kongresi, 7-9 Aralık 2012. Antalya. 953-962.
- Şen, F., Paruğ, Ş. Ş., & Elp, M. (2015). İnci Kefali'nin (Alburnus tarichi, Guldenstädt, 1814) dününü, bugünü ve geleceği üzerine projeksiyonlar. *Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences*, 25(3), 347-356.
- Şensoy, S., & Şahin, U. (2012). Genetic relationships among various Sihke melon landraces. *Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Science*, 22(3), 147-154.
- Török, Á., Jantyyik, L., Maró, Z. M., & Moir, H. V. (2020). Understanding the real-world impact of geographical indications: A critical review of the empirical economic literature. *Sustainability*, 12(22), 9434.
- Türkay, O., & Genç, K. (2017). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. İçinde Gastronomi Turizmi (Ed. M. Saruşık), ss. 211-240. İstanbul: Detay Yayın.
- Uyak, C., & Gazioğlu-Şensoy, R. İ. (2009). Van ili bağıcılığının mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerileri. *Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences*, 19(2), 100.
- Ün, A., & Okat, Ç. (2023). Van ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(3), 488-504.
- Ürkmek, D., & Akbulut, D. (2020). Yerel yönetimlerde bir halkla ilişkiler aracı olarak festivallerin kullanımı. *Karadeniz Teknik Üniversitesi İletişim Araştırmaları Dergisi*, 10(2), 218-244.
- Visković, N.R., & Komac, B. (2021). Gastronomy tourism: A brief introduction. *Acta Geographica Slovenica*, 61(1), 95-105.
- WIPO Worldwide GI Symposium. (2019). Geographical Indications in the WTO, pp. 1-23, Lisbon, Portugal.
- WIPO. (2023). <http://www.wipo.int/about-ip/en/index.html> adresinden 11.11.2023 tarihinde erişilmiştir.

- Yazici, K., Aslan, B. G., & Ankaya, F. (2017). Potential of rural tourism and ecotourism and SWOT analysis: Case of Başkale (Van, Turkey) and its surroundings. *Soc Sci, Özel Sayı 3*, 132-45.
- Yıkılmış, S., & Ünal, A. (2016). The importance of geographical indication in gastronomy tourism: Turkey. *International Journal of Agricultural and Life Sciences*, 2(4), 73-79.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. 11. Baskı, Ankara, Seçkin Yayıncılık.